

# **Brandt**

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION  
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE  
PT MANUAL DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO  
EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗΣ  
NL INSTALLATIE- EN GEBRUIKSHANDLEIDING

Table de cuisson  
Cooking Hob  
Placa de cozinha  
Μαγειρικές εστίες  
Kogebord



**FR** 03

*Chère Cliente, Cher Client,*

**EN** 16

*Vous venez d'acquérir une table **BRANDT** et nous vous en remercions.*

**PT** 30

*Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.*

**EL** 44

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de cuisinières, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouvelle **TABLE DE CUISSON BRANDT**.*

**NL** 58

*Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).*

*Et connectez-vous aussi sur notre site [www.brandt.com](http://www.brandt.com) où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

**BRANDT**

[www.brandt.com](http://www.brandt.com)

*Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.*

 **Important**

*Avant d'installer et d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation qui vous permettra de vous familiariser très rapidement avec son fonctionnement.*

• Consignes de sécurité	04
• Respect de l'environnement	04
• Description de votre appareil	05
<b>1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Choix de l'emplacement	06
• Encastrement	06
• Branchement	07
<b>2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Description de votre dessus	08
• Récipiant pour l'induction	09
• Quelle zone de cuisson utiliser en fonction de votre récipient	09
• Récipiant pour la vitrocéramique	10
• Description des commandes	11
• Mise en marche	11
• Arrêt	11
• Réglage de puissance	11
• Zone double	11
• Réglage de minuterie	11
• Utilisation "sécurité enfants"	12
• Sécurités en fonctionnement des zones induction	13
• Sécurités en fonctionnement de la table	13
<b>3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Préserver votre appareil	14
• Entretien de votre appareil	14
<b>4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS</b>	
• A la mise en service	15
• A la mise en marche	15
• En cours d'utilisation	15
<b>5 / TABLEAU DE CUISSON</b>	
• Tableau de cuisson par plats	16-17

FR

## • CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

### • Chaleur résiduelle

Une zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes après son utilisation.

Un "H" s'affiche durant cette période.

Évitez alors de toucher les zones concernées.

### ⚠ Attention

**Sur les zones de cuisson radiant, ne pas toucher ces zones, risque de brûlures.**

Après une coupure de courant prolongée, un autre affichage lumineux peut apparaître, il s'éteindra après un appui sur une touche quelconque. Néanmoins, la température des zones de cuisson radiant peut rester élevées.

### • Sécurité enfant

Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours de cuisson (voir chapitre : utilisation de la sécurité enfant).

Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.

### • Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs.

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur et répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE).

Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne.

A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit.

En ce qui concerne celle du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous

pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.



### **Danger électrique**

**Assurez vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.**

**Si une fêlure dans la surface du verre apparaît, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique.**

**Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur.**

**Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.**



### **Attention**

**Ne pas regarder fixement les lampes halogènes\* des zones de cuisson.**

\*suivant modele

## • RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

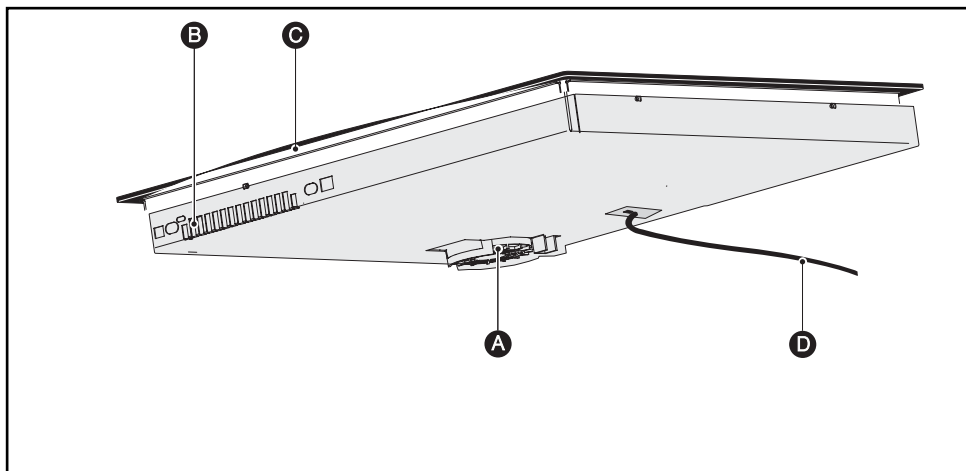


– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

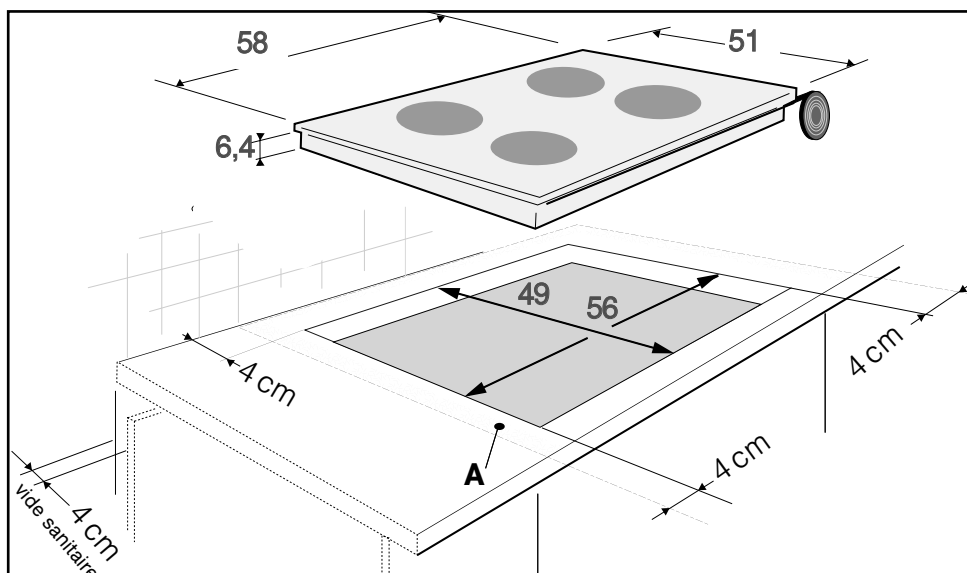
– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• **DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL**



- A** Entrée d'air
- B** Sortie d'air
- C** Verre vitrocéramique
- D** Cordon d'alimentation

## FR 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



### • CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Votre appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible.

La distance entre le bord de votre appareil et le mur (ou cloison) latéral ou arrière doit être au minimum de 4 cm (zone A).

Votre appareil peut être encastré sans aucune contrainte au dessus d'un meuble, d'un four ou d'un appareil électroménager encastrable. Vérifiez seulement que les entrées d'air et sorties d'air soient bien dégagées (voir chapitre "description de votre appareil").

### • ENCASTREMENT

Se conformer au croquis ci-dessus.

Collez le joint mousse en dessous de votre appareil en suivant le pourtour des surfaces en appui sur votre plan de travail. Il assurera ainsi une bonne étanchéité avec le plan de travail.

Fixez les clips sur la table\*.

\*Suivant modèle,

### Conseil

*Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse.*

*Votre table est équipée d'un système de sécurité anti-surchauffe.*

*Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation au-dessus d'un four insuffisamment isolé. Des petits traits s'affichent alors dans les zones de commande. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble (8cm x 5cm), et/ou vous pouvez également installer le kit d'isolation four disponible en SAV.*

### Attention

*Veillez impérativement à ce que les entrées d'air situées sous votre appareil de cuisson restent toujours bien dégagées.*

*Dans tous les cas d'installation, votre table à induction a besoin d'une bonne aération.*

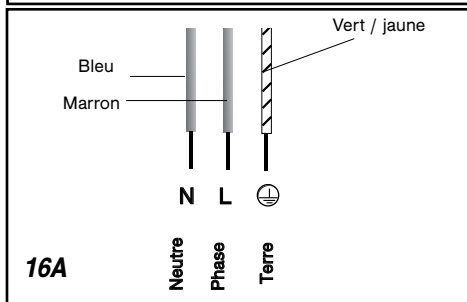
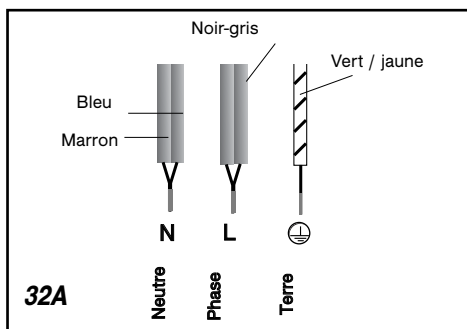
**1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL****FR****• BRANCHEMENT**

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur.

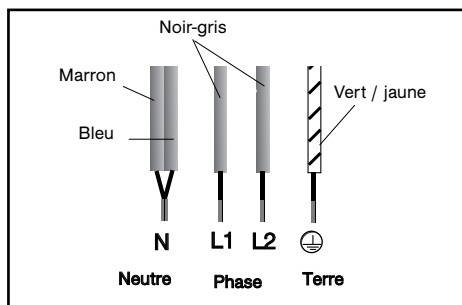
A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Attendez 30 secondes environ que ces informations disparaissent pour utiliser votre table (Cet affichage est normal et il est réservé le cas échéant à votre service après vente. En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte).

**Attention**

*Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.*

**• Branchement 220-240V ~****• Branchement 400V 2N ~ - 16A**

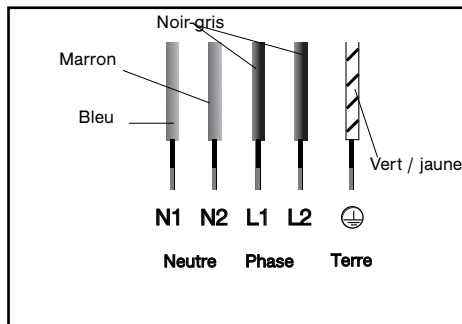
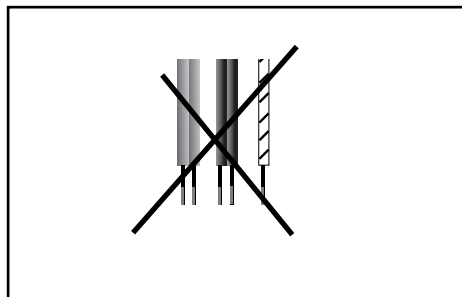
Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

**• Branchement 2x230V 2L+2N ~ - 16A**

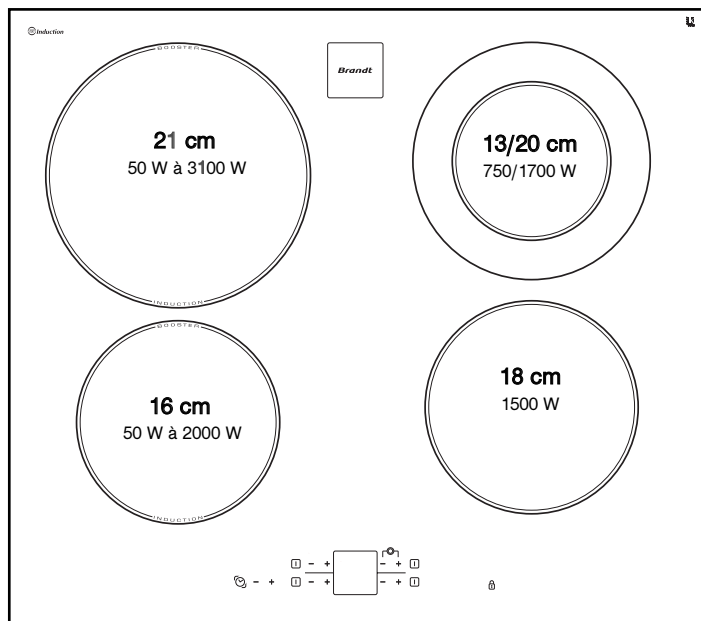
Séparez les fils avant branchement.

**• Branchement 400V 3 ~ - 16A**

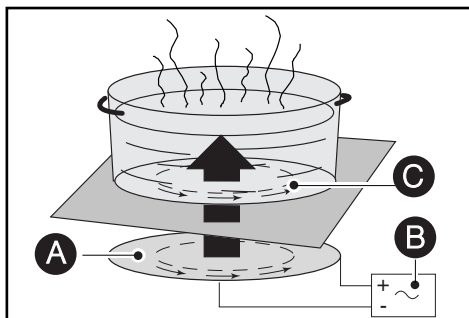
**FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL**

• **DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS**

**TI 615**





**2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL****FR****• RÉCIPIENTS POUR L'INDUCTION • QUELLE ZONE DE CUISSON****• Principe de l'induction**

- A** Inducteur
- B** Circuit électronique
- C** Courants induits

Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.

Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants " induits " dans le fond du récipient et élèvent instantanément sa température. Cette chaleur est alors transmise aux aliments qui mijotent ou sont saisis en fonction de vos réglages.

**• Les récipients**

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction.

Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction.

Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat. La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène.

**CLASS  
INDUCTION**

En choisissant un récipient possédant ce logo sur son fond ou sur son emballage, vous serez assurés de sa parfaite compatibilité avec votre table dans des conditions normales d'utilisation.

Pour vous aider à choisir, une liste d'ustensiles est fournie avec ce guide.

**• QUELLE ZONE DE CUISSON UTILISER EN FONCTION DE VOTRE RÉCIPIENT ?**

Zone de cuisson*	Récipient à utiliser
<b>16 cm</b>	10 ..... 18 cm
<b>18 cm</b>	12 ..... 22 cm
<b>21 cm</b>	18 ..... 24 cm
<b>28 cm</b>	12 ..... 32 cm

\* suivant modèle

**📌 Conseil**

*Pour vérifier si votre récipient*

*convient :*

***Posez-le sur une zone de cuisson en puissance 4.***

***Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.***

***S'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable en induction.***

***Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant.***

***S'il « accroche » le fond du récipient, il est compatible avec l'induction.***

## • RECIPIENTS POUR LA VITROCÉRAMIQUE

### • Les récipients

Ils doivent être conçus pour la cuisine électrique.

Leurs fonds doit être plat.

Utilisez de préférence des récipients en :

- Acier inoxydable avec fond trimetal épais ou "sandwich".
- Aluminium avec fond lisse épais.
- Acier émaillé

### • Utilisation

Un réglage supérieur est nécessaire en cas :

- de quantités importantes
- de cuissons avec un récipient non couvert
- d'emploi d'une casserole en verre ou en céramique.

Un réglage inférieur est nécessaire en cas :

- de cuisson d'aliment ayant tendance à brûler facilement (commencer avec un réglage plus faible, le réglage pouvant être augmenté si nécessaire).
- de débordement (retirez le couvercle ou enlevez la casserole, puis baissez le réglage).

### • Economie d'énergie :

Pour finir la cuisson, mettre sur la position 0, en laissant le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée. (vous ferez ainsi des économies d'énergie).

Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.

### • Régulation automatique des foyers

Les foyers se régulent automatiquement, ils s'allument et s'éteignent pour maintenir la puissance sélectionnée. Ainsi, la température reste homogène et adaptée à la cuisson de vos aliments.

La fréquence de régulation varie selon la puissance sélectionnée.



### Conseil

Utilisez un récipient de taille adaptée.

**Le diamètre du fond du récipient doit être égal ou supérieur à la zone sérigraphiée**

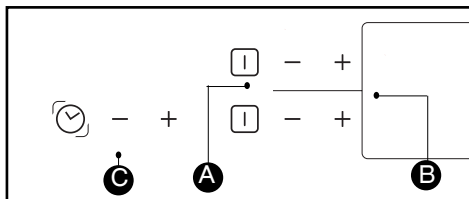
**Ne laissez pas un récipient vide sur une zone de cuisson.**

**Ne laissez pas un récipient contenant de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance sur une zone de cuisson.**

## 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

FR

### • DESCRIPTION DES COMMANDES • REGLAGE DE LA MINUTERIE



- A** Touches de marche/arrêt.
- B** Touches de puissance
- C** Touches de minuterie.

### • MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone à utiliser. Un affichage **0** clignotant et un bip signale que la zone est allumée. Vous pouvez alors régler la puissance désirée.

Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

### • ARRÊT

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone utilisée ou sur la touche “-” de la puissance jusqu'à affichage **0**.

### • RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche “+” ou “-” pour régler votre niveau de puissance de 1 à P (puissance maximum).

Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximum “P” en appuyant sur la touche “-”

### • ZONE DOUBLE

Pour activer la zone additionnelle:

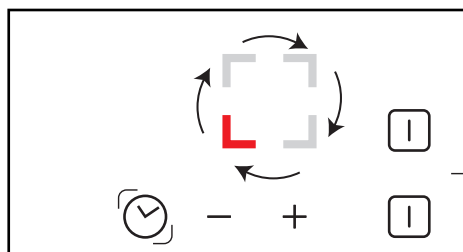
- Mettre la zone principale en fonctionnement.
- Appuyez simultanément sur les touches de puissance “-” et “+” de la zone de cuisson, un bip et un “E” sur l'afficheur confirme votre commande.


- Réglez la puissance .

Pour désactiver la zone additionnelle:

- Appuyez simultanément sur les touches de puissance “-” et “+” de la zone de cuisson.

Une minuterie tournante est disponible pour l'ensemble des zones de cuisson et s'affecte sur une seule zone de cuisson à la fois



Par appuis successifs sur la touche  vous sélectionnez la zone de cuisson où vous voulez affecter la minuterie.

Le symbole tournant et la minuterie peut être affecté uniquement sur les zones en fonctionnement.

Pour utiliser la minuterie :

- Mettez la zone de cuisson en fonctionnement et réglez la puissance.
- Positionnez le symbole tournant sur cette zone de cuisson.
- Réglez la durée par appui sur “+” ou “-”, un point s'allume sur l'afficheur de puissance pour confirmer votre manoeuvre.

La minuterie ne décompte que si la zone de cuisson est recouverte d'un récipient.

En fin de cuisson, la zone s'éteint, la minuterie indique **0** et un **bip** vous prévient.

- Appuyez sur la touche “+” ou “-” de minuterie pour arrêter ce bip.


Pour modifier les réglages de minuterie :

Appuyez sur les touches “+” ou “-” de la minuterie.

Pour arrêter la minuterie :

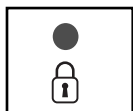
Appuyez plusieurs secondes simultanément sur les touches “+” et “-” de la minuterie ou sur la touche “-” de la minuterie jusqu'à **0**.

Pour modifier l'attribution de la minuterie :

- Arrêtez la minuterie en cours.
- Par appuis successifs sur la touche  affectez la à une nouvelle zone de cuisson en fonctionnement.

## FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • UTILISATION “SÉCURITÉ ENFANTS”



Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt (pour le nettoyage par exemple) ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages).


Pour des raisons de sécurité, seule la touche “arrêt” est toujours active et autorise la coupure d'une zone de chauffe même verrouillée.


#### • Comment verrouiller ?

Maintenez appuyée la touche de verrouillage jusqu'à ce que la led placée au dessus s'allume et qu'un bip confirme votre manoeuvre .

#### • la table est verrouillée en marche

La led placée au dessus de la touche de verrouillage est allumée.


Le symbole  s'affiche quand vous appuyez sur les touches de **puissance** ou de **minuterie** du foyer en fonctionnement.

Le symbole  s'affiche quand vous appuyez sur les touches “**marche/arrêt**” d'un foyer éteint.

Cette affichage s'éteindra au bout de quelques secondes,

#### • la table est verrouillée à l'arrêt

La led au dessus de la touche de verrouillage est éteinte, une impulsion courte sur cette touche allume la led .

Le symbole  et la led s'affiche quand vous appuyez sur une touche **marche / arrêt** de n'importe quelle zone.

#### • Comment déverrouiller ?

Appuyez sur la touche de verrouillage jusqu'à l'extinction de la led et un double bip confirme votre manoeuvre .



#### **Conseil**

**Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre “utilisation sécurité enfants”).**

## • SÉCURITÉS EN FONCTIONNEMENT DES ZONES INDUCTION

### • Limiteur de température

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille en permanence la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, ce capteur adapte automatiquement la puissance délivrée par la table et évite ainsi tout risque de détérioration de l'ustensile ou de la table.

### • Sécurité "petits objets"

Un objet de petite dimension (comme une fourchette, une cuillère ou une bague, ...) posé seul sur la table, n'est pas détecté comme un récipient.

L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.



### Attention

**Plusieurs objets de petites dimensions peuvent être détectés sur une zone de cuisson comme un récipient.**

**L'affichage de puissance est fixe : une puissance peut être délivrée et chauffer ces objets.**

## • SÉCURITÉS EN FONCTIONNEMENT DE LA TABLE

### • Chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser peut rester chaude quelques minutes.

Un "H" s'affiche durant cette période.

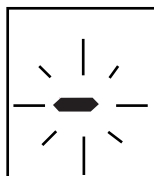
Évitez alors de toucher les zones concernées.



### Attention

**Sur les zones de cuisson radiant, ne pas toucher ces zones, risque de brûlures.**

### • Protection en cas de débordement



L'arrêt de la table (avec affichage du symbole ci-contre) peut être déclenché dans un des 3 cas suivants :

- Débordement qui recouvre les touches de commande.
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande.

Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

### • Auto-Stop system

Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité "Auto-Stop system" qui coupe automatiquement, la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini (compris entre 1 et 10 heures suivant la puissance utilisée).

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "AS" ou "A" dans la zone de commande et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.

Un double bip sonore confirmera votre manoeuvre.

## FR 3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL

### • PRÉSERVER VOTRE APPAREIL

Évitez les chocs avec les récipients : La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet 'ventouse' risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique.

Évitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Évitez de poser des récipients sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle).

Évitez les récipients à fonds rugueux ou bosselés : ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur votre table.

**Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.**

Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

Ne réchauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.

Cette précaution est valable bien sûr pour tous les modes de cuisson.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson.

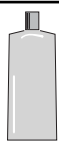
L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit (allumage intempestif, rayure, ...).

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé. Le jet de vapeur peut endommager votre table.

### • ENTRETENIR VOTRE APPAREIL

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT PROCEDER ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.
Auréoles et traces de calcaire.	Vinaigre d'alcool blanc.	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux.
Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire.	Produit spécial verre vitrocéramique.	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).



crème



éponge sanitaire  
spéciale vaisselle délicate



~~poudre~~




~~éponge abrasive~~



**4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS****FR****• A la mise en service**

<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
Un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	Rien.
Votre installation disjoncte. Un seul côté fonctionne.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité. Voir chapitre branchement.
La table dégage une odeur lors des premières cuissons.	Appareil neuf.	Faites chauffer chaque zone pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau.

**• A la mise en marche**

<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
La table ne fonctionne pas et un autre message s'affiche.	Le circuit électronique fonctionne mal.	Faites appel au Service Après-Vente.
la table ne fonctionne pas, l'information  s'affiche.	La table est verrouillée	voir chapitre utilisation sécurité enfant

**• En cours d'utilisation**

<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
La table s'est arrêtée de fonctionner et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un  ou F7 s'affichent.	Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
Une série de petits  ou F7 s'affiche.	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Voir chapitre encastrement.
Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier continuent de clignoter.	Le récipient utilisé n'est pas adapté pour l'induction ou est d'un diamètre inférieur à 12 cm (10 cm sur foyer 16 cm).	Voir chapitre récipients pour l'induction.
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson. Votre table émet un cliquetis lors de la cuisson.	Normal avec certains types de récipient. Cela est dû au passage de l'énergie de la table vers le récipient.	Rien. Il n'y a pas de risque, ni pour votre table de cuisson ni pour votre récipient.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table.	Refroidissement de l'électronique. Fonctionnement normal.	Rien.

**Attention**

**En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère du verre vitrocéramique, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.**

## FR 5 / TABLEAU DE CUISSON

## • INDUCTION

		FRIRE PORTER À ÉBULLITION			CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS		CUIRE/MJOTER			TENIR AU CHAUD	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPES	BOUILLONS									●	
	POTAGES EPAIS										●
POISSONS	COURT-BOUILLON					●					
	SURGELÉS							●			
SAUCE	EPAISSE À BASE DE FARINE								●		
	AU BEURRE AVEC ŒUFS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)									●	
	SAUCES PRÉPARÉES									●	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
LÉGUMES	ENDIVES, ÉPINARDS							●			
	LÉGUMES SECS							●			
	POMMES DE TERRE À L'EAU							●			
	POMMES DE TERRE RISSOLÉES							●			
	POMMES DE TERRE SAUTÉES								●		
	DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES										●
VIANDE	VIANDES PEU ÉPAISSES					●					
	STEAKS POELÉS									●	
	GRILLADE (GRIL FONTE)					●					
FRITURE	FRITES SURGELÉES	●									
	FRITES FRAÎCHES	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	AUTO-CUISEUR (DÈS LE CHUCHOTEMENT)							●			
	COMPOTES							●			
	CRÊPES						●				
	CRÈME ANGLAISE							●			
	CHOCOLAT FONDU										●
	CONFITURES							●			
	LAIT							●			
	ŒUFS SUR LE PLAT							●			
	PÂTES						●				
	PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE)										●
	RAGOÛTS								●		
	RIZ CRÉOLE								●		
	RIZ AU LAIT										●



## • VITROCERAMIQUE

		FRIRE PORTER À ÉBULLITION			CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS		CUIRE/MJOTER			TENIR AU CHAUD	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPES	BOUILLONS							●			
	POTAGES ÉPAIS									●	
POISSONS	COURT-BOUILLON					●					
	SURGELÉS						●				
SAUCE	ÉPAISSE À BASE DE FARINE									●	
	AU BEURRE AVEC ŒUFS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)										●
	SAUCES PRÉPARÉES										●
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
LÉGUMES	ENDIVES, ÉPINARDS							●			
	LÉGUMES SECS							●			
	POMMES DE TERRE À L'EAU							●			
	POMMES DE TERRE RISSOLÉES						●				
	POMMES DE TERRE SAUTÉES						●				
	DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES								●		
VIANDE	VIANDES PEU ÉPAISSES	●									
	STEAKS POELÉS					●					
	GRILLADE (GRIL FONTE)	●									
FRITURE	Frites surgelées	●									
	Frites fraîches	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	AUTO-CUISEUR (DÈS LE CHUCHOTEMENT)							●			
	COMPOTES									●	
	CRÊPES				●						
	CRÈME ANGLAISE										●
	CHOCOLAT FONDU										●
	CONFITURES					●					
	LAIT							●			
	ŒUFS SUR LE PLAT					●					
	PÂTES						●				
	PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE)										●
	RAGOÛTS							●			
	RIZ CRÉOLE							●			
	RIZ AU LAIT									●	

**Dear Customer,**

**You have just acquired a *BRANDT* hob and we would like to thank you.**

***We have invested all our dedication and know-how in this appliance so that it would best meet your needs. With innovation and performance, we designed it to be always easy to use.***

***In the *BRANDT* product range, you will also find a wide choice of ovens, microwaves, ventilation hoods, cookers, dishwashers, washing machines, driers, fridges and freezers, that you can coordinate with your new *BRANDT* hob***

***Visit our website [www.brandt.com](http://www.brandt.com) where you will find all of our products, as well as useful and complementary information.***

***BRANDT***

[www.brandt.com](http://www.brandt.com)

***As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on technical advances to their technical and functional features and appearance.***



**Warning**

***Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.***

**TABLE OF CONTENTS****EN**

• Safety Guidelines _____	20
• Environmental Protection _____	20
• Description of Your Appliance _____	21
<b>1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE</b>	
• Proper positioning _____	22
• Build in _____	22
• Hook-up _____	23
<b>2 / USING YOUR APPLIANCE</b>	
• Description of the top _____	24
• Cookware for induction _____	25
• Which cooking zone should you use based on your cookware? _____	25
• Vitroceramic cookware _____	26
• Description of control panel _____	26
• Powering on _____	26
• Stop _____	26
• Adjusting the power _____	26
• Double zone _____	26
• Setting the timer _____	26
• Using the "child safety device" _____	28
• Safeties of induction zones during operation _____	29
• Hob safeties during operation _____	29
<b>3 / DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE</b>	
• Protecting your appliance _____	30
• Maintaining your appliance _____	30
<b>4 / SPECIAL MESSAGES, DIFFICULTIES</b>	
• During initial use _____	31
• When powering on _____	31
• During operation _____	31
<b>5 / COOKING CHART</b>	
• Cooking chart for food types _____	32-33

EN

## • SAFETY GUIDELINES

We have designed this cooking hob for use by private persons in their homes.

These cooking hobs are meant to be used exclusively for cooking beverages and foodstuffs and do not contain any asbestos-based materials.

### • Residual heat

A cooking zone can remain hot for several minutes after use.

An "H" is displayed during this period.

Avoid touching the hot areas during this time.

### • Child safety device

Your hob is equipped with a child safety device that locks its operation after use or during cooking (See "Using the Child Safety Device" section).

Do not forget to unlock it before using the hob again.

### • For users of pacemakers and active implants

The functioning of the hob conforms to current electromagnetic interference standards and thus is in total compliance with legal requirements (89/336/CEE directives).

In order to avoid interference between your cooking hob and a pacemaker, your pacemaker must be designed and programmed in compliance with the regulations that apply to it.

Consequently, we can only guarantee that our own product is compliant.

With regard to the compliance of the pacemaker or any potential incompatibility, you can obtain information from the manufacturer or your attending physician.

### For Australia only :

- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended for use by young children or infirm person without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazard.
- Do not install the product if you see any damage on it.



### Electrical Danger

**Ensure that the power cables of any electrical appliances plugged in close to the hob are not in contact with the cooking zones.**

**If a crack appears in the glass worktop, immediately disconnect your appliance to avoid the risk of electric shock.**

**To do this, remove the fuses or use the circuit breaker.**

**Do not use your hob until you have replaced the glass worktop.**



### Warning

**Do not stare for any length of time at the halogen lamps in the cooking zones.**

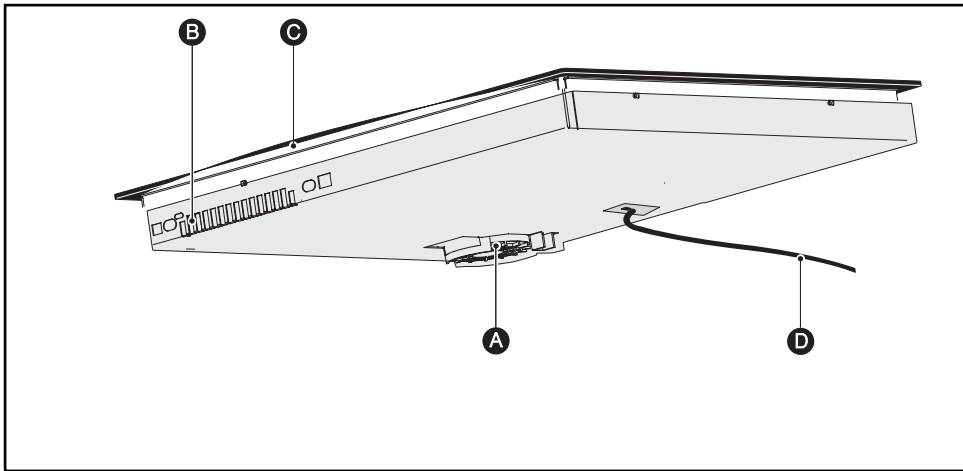
## • ENVIRONMENTAL PROTECTION

This appliance's packaging material is recyclable. Help recycle it and protect the environment by dropping it off in the municipal receptacles provided for this purpose.



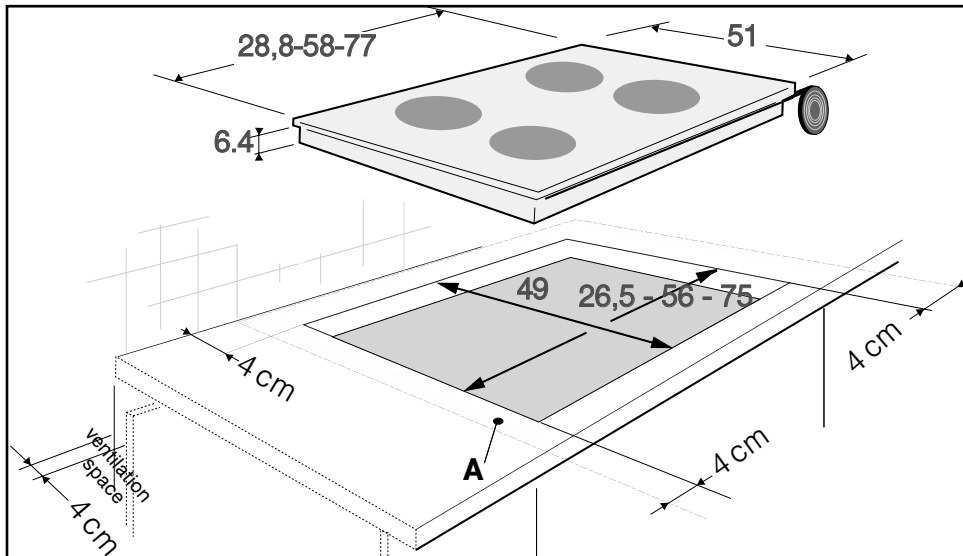
Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this label to indicate the used appliances that should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home. We thank you doing your part to protect the environment.

• **DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE**



- A** Air intake
- B** Air outlet
- C** Vitroceramic glass
- D** Power cord

## EN 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE



### • PROPER POSITIONING

Your appliance should be positioned so that the plug-in unit is accessible.

The distance between the edge of your appliance and the side and rear walls (or partitions) must be at least four centimetres (area A).

Your appliance can be easily integrated above a cabinet, an oven or a build-in-ready household appliance. You must simply ensure that the air intakes and air outlets are clear (See "Description of Your Appliance" section).

### • BUILD-IN

Follow the diagram above.

Glue the foam seal underneath your appliance by following the outline of the worktop upon which your appliance will rest. This will allow you to achieve an airtight seal with the worktop.

Attach the clips to the hob.\*

\* depending on the model



### Tip

*If your oven is located below your hob, the hob's thermal safety measures forbid the simultaneous use of the hob and the pyrolysis program of your oven.*

*Your hob is equipped with an anti-overheating safety device.*

*This safety can be activated, for example, when the hob is installed over an oven that is not sufficiently insulated. If this occurs, a series of small lines appear in the control panel. In this case, we recommend that you increase the ventilation of your hob by creating an opening in the side of your cabinet (8 cm x 5 cm) and/or that you install the oven insulation kit (reference 75X1652) that is available from the Post-Sales Service Department.*



### Warning

*You must ensure that the air intakes located under your cooking appliance remain clear at all times.*

*For all types of installation, your induction hob needs proper ventilation.*

**1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE**

**EN**

**• HOOK-UP**

These hobs must be connected to the power grid via an electrical outlet that complies with EIC publication 60083 or an all-pole cut-off device that complies with installation regulations in effect.

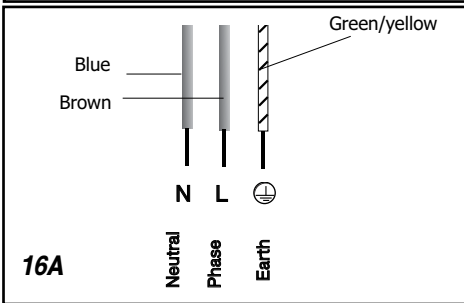
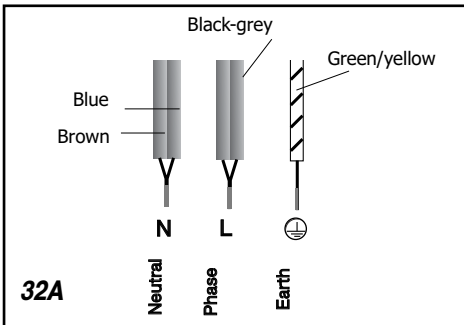
When power is first supplied to your hob, or after an extended power outage, an indicator light will appear on the control panel. It automatically disappears after approximately 30 seconds, or as soon as any touch control on the control panel is pressed. This display is normal and, if needed, serves as an indication to the after-sales service staff. In all cases, the user of the hob should disregard it.



**Warning**

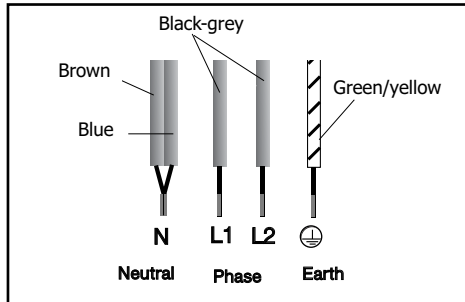
*If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a person with similar qualifications to avoid danger.*

**• 220-240 V monophasic hook-up ~ -**



**• hook-up 400V 2N ~ - 16A**

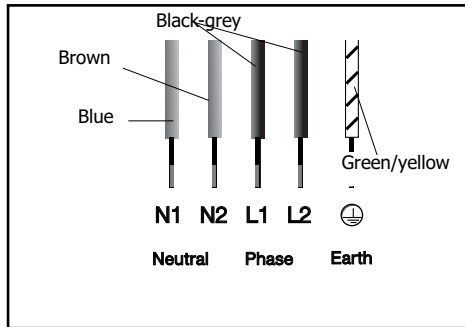
Separate the two phase wires (L1 and L2) before hooking up.



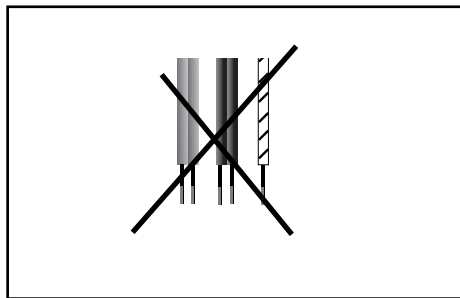
For a 400 V 2N triphase hook-up, if your hob malfunctions, check that the neutral conductor is properly connected.

**• hook-up 2x230V 2L+2N ~ - 16A**

Separate the wires before hooking up.



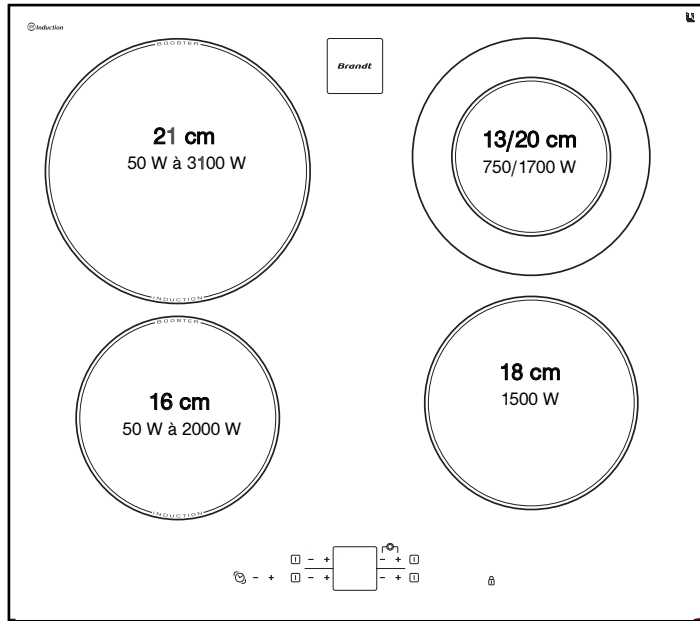
**• hook-up 400V 3 ~ - 16A**



**EN 2 / USING YOUR APPLIANCE**

**• DESCRIPTION OF THE TOP**

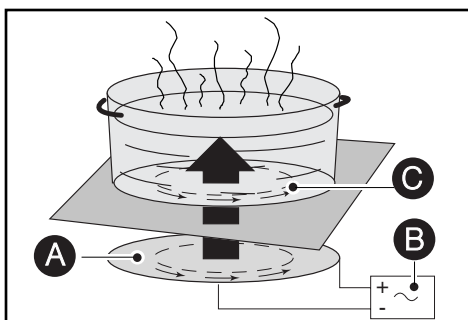
**TI 615**





## • COOKWARE FOR INDUCTION

### • The induction principle



- A** Inductor
- B** Electronic board
- C** Induced electric current

The principle of induction is based on a magnetic phenomenon.

When you place your cookware on a cooking zone and you turn it on, the electronic boards in your cooking hob produce "induced" currents in the bottom of the cookware and instantly raise its temperature. This heat is then transferred to the food, which is simmered or seared depending on your settings.

### • Cookware

Most cookware is compatible with induction. Only glass, terra cotta, aluminium without a special finish on the bottom, copper and some non-magnetic stainless steels do not work with induction cooking.

We recommend that you select cookware with a thick, flat bottom. The heat will be distributed better and cooking will be more uniform.

**CLASS**  
**INDUCTION**

By choosing cookware that displays this logo on its bottom or on its packaging, you can be certain that it is perfectly compatible with your hob under normal operating conditions. To help you choose, a list of cookware is provided with this guide.

## • WHICH COOKING ZONE SHOULD YOU USE BASED ON YOUR COOKWARE?

Cooking zone	Cookware to use
<b>16 cm</b>	10 ..... 18 cm
<b>18 cm</b>	12 ..... 22 cm
<b>21 cm</b>	18 ..... 24 cm
<b>23 cm</b>	12..... 26 cm
<b>28 cm</b>	12 ..... 32 cm



### Tip

*To check the suitability of your cookware:*

**Place the vessel on a cooking zone at power level 4.**

**If the display remains on, your cookware is compatible.**

**If the display flashes, your cookware cannot be used with induction cooking.**

**You can also use a magnet to test the cookware.**

**If a magnet "sticks" to the bottom of the cookware, it is compatible with induction.**

**EN 2 / USING YOUR APPLIANCE****• VITROCERAMIC COOKWARE****• Cookware**

They must be designed for electric cooking. They must have flat bases.

Preferably use the following types of cookware:

- Stainless steel with thick trimetal or "sandwich" base.
- Aluminium with smooth, thick base.
- Enamelled steel

**• Use**

A higher setting is necessary in the event of:

- abundant quantities
- cooking with uncovered cookware
- use of a glass or ceramic pot.

A lower setting is necessary in the event of:

- cooking food that tends to burn easily (begin with a low setting, as it can be increased if necessary).
- overflow (remove the cover or the pot then lower the setting).

**• Energy economy:**

To end cooking, place on position 0, leaving the cookware in place to use the heat accumulated (this way you will save energy).

Use a cover as often as possible to reduce heat loss through evaporation.

**• Automatic cooking zone setting**

The cooking zones set automatically, they switch on and off to maintain the selected power. This way, the temperature remains consistent and suited to the food you are cooking.

The setting frequency varies according to selected power.

**Tip**

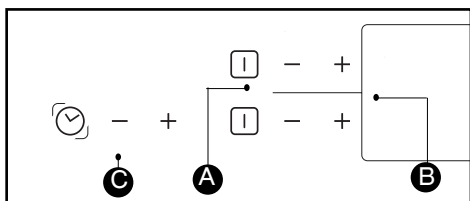
**Use cookware of appropriate size. The diameter of the cookware base must be equal or superior to the printed zone**

**Do not leave an empty pan on a cooking. Do not leave a pan containing hot fat or oil unattended on a cooking zone.**

## 2 / USING YOUR APPLIANCE

EN

## DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL • ADJUSTING THE TIMER



- A** Start/stop touch control.
- B** Power touch controls.
- C** Timer touch controls.

### POWERING ON

Press the start/stop button for the cooking zone you want to use. A flashing 0 and a beep indicate that the cooking zone is on. You can then choose the desired power level.

If you do not select a power level, the cooking zone will automatically turn itself off.

### STOP

Press the start/stop button for the cooking zone used or the power "-" button until 0 is displayed.

### ADJUSTING THE POWER

Press the + or - power button to adjust the power level from 1 to P (maximum power).

When it is switched on you can move directly to maximum power "P" by pressing the "-" button.

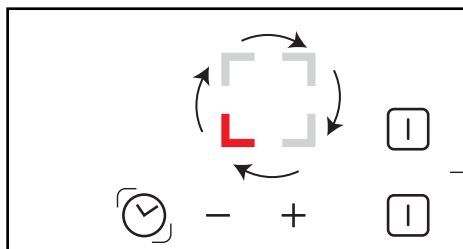
### DOUBLE ZONE

To turn on the additional zone:

- Turn on the main zone.
- Press the "-" and "+" power controls for the cooking zone simultaneously, a beep and an "E" on the display confirms the instruction.
- Setting the power.

To turn off the additional zone:

- Press the "-" and "+" power controls for the cooking zone simultaneously, you will hear a beep and the "E" on the display disappears



There is a timer for each cooking zone.

Use the ☰ button to select the cooking zone on which you would like to use the timer.

If you press this button several times, a rotating symbol will show which cooking zone the timer is being used for.

The timer may only be used for one cooking zone at a time.

To use the timer:

- turn on the cooking zone
- select the rotating symbol for this cooking zone.

The timer only operates if there is something on the cooking zone.

- adjust the timing by pressing "+" on the timer (or "-" adjusting from 99,98,97,...min).

As soon as you release the button, the power display will show the power of the cooking zone or a "t".

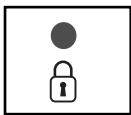
When you have finished cooking, the cooking zone turns itself off, the timer shows 0 and a **bip** sounds. Press any button to stop the bip.

- To change the timer settings, press the - or + buttons on the timer.

- To stop the timer, press the ☰ button.

- To use the timer on a different cooking zone, choose a new use by pressing the ☰ button several times.

When the previous timing stops, set your timing for the new cooking zone using the "+" or "-" buttons.

**EN 2 / USING YOUR APPLIANCE****USING THE "CHILD SAFETY DEVICE"**

Your cooking hob is equipped with a child safety device that locks its operation after use (e.g. so the hob can be cleaned) or during cooking (e.g. to guard your settings).


For safety reasons, the "off" touch control is always active and allows you to shut off a heating zone, even if it is locked.


**•How do you lock the hob?**

Keep the lock button pressed until the LED above lights up and a "BIP" is heard .


- hob locked in use

the led above the key lights up

The symbol  is displayed when you press power or timer buttons on the cooking zone in use .

The symbol  is displayed when you press on ON/OFF button on a unused cooking zone.

- unused hob locked

The symbol  is displayed when you press on ON/OFF button on a unused cooking zone.

**•How do you unlock?**

Press the lock button until the LED goes out and double beep is heard.

**Warning**

**Remember to unlock your hob before using it again (See the "Using the Child Safety Device" section).**

## • SAFETIES OF INDUCTION ZONES DURING OPERATION

### • **Temperature limiter**

Each cooking zone is equipped with a safety sensor that constantly monitors the temperature of the bottom of the cookware. In the event that an empty vessel is left on a cooking zone that is on, this sensor automatically adjusts the power output of the hob, thereby avoiding any risk of damage to the cookware or the hob.

### • **"Small Items" safety**

A small object (such as a fork, a spoon, a ring, etc.) left alone on the hob is not detected as a piece of cookware.

The display flashes and no heat is produced.



### **Warning**

**Several small objects together on a cooking zone may be detected as cookware.**

**If the display remains on: power may be supplied and the objects may be heated.**

## HOB SAFETIES DURING OPERATION

### • **Residual heat**

After intensive use, the cooking zone that you have just used can remain hot for several minutes.

An "H" is displayed during this period.

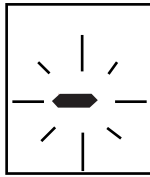
Avoid touching the hot areas during this time.



### **Warning**

**Do not touch glowing cooking zones, burn risk.**

### • **Protection against overflows**



The hob may shut down (with the adjacent symbol in the display) automatically in any of these three situations:

- Overflow that spills onto the touch controls.
- Damp towel placed over the touch controls.
- Metallic object placed on the touch controls.

Clean the hob or remove the object, then begin cooking again.

### • **Auto-Stop system**

If you forget to switch off a cooking zone, your hob has an "Auto-Stop system" safety function which automatically cuts off the power to the cooking zone, after a predefined period (between 1 and 10 hours depending on the power used).

If this safety system is used, the cutoff to the cooking zone is displayed as "AS" or "A" on the control panel and a "bip" sounds for about 2 minutes. Simply press any of the control buttons to stop this.

A double beep will confirm your action.

**EN 3 / DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE****• PROTECTING YOUR APPLIANCE**

Avoid hard shocks from cookware:

The vitroceramic glass worktop is very sturdy; however, it is not unbreakable.

Do not place any hot lids flat on your cooking hob. A suction effect may damage the vitroceramic surface.

Avoid dragging cookware across the surface, which may in the long-term result in the degradation of the decorative finish of the vitroceramic top.

Avoid placing cookware on the frame or cover (depending on the model).

Avoid using cookware with rough or bumpy bottoms: they can capture and transfer particles that may produce stains or scratches on your hob.

***These defects that do not result in appliance malfunction or do not make it unsuitable for use are not covered by the warranty.***

Do not store cleaning products or flammable products in the cabinet underneath your cooking hob.

Do not heat unopened canned goods; they may burst.

Of course, this precaution applies to all types of cooking.

Never use a sheet of aluminium for cooking. Never place items wrapped in aluminium foil or packaged in aluminium dishes on your cooking hob.


The aluminium will melt and permanently damage your cooking appliance.

Objects not intended for cooking should never be placed on the hob (risk of powering on, scratches, etc.).


Steam cleaning should never be used. The steam jet could damage your hob.

**• MAINTAINING YOUR APPLIANCE**


TYPE OF STAINS/SPOTS	USE	WHAT TO DO
Light.	Disinfectant sponges.	Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water, then wipe off.
Accumulation of baked-on soil. Overflow of sugary preparations, melted plastic.	Disinfectant sponges. Scraper for glass.	Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water. Use a scraper for glass to remove the large bits, follow with the rough side of a disinfectant sponge, and then wipe off.
Rings and hard water residue.	White spirit vinegar.	Apply warm white vinegar to the stain, let stand, then wipe with a soft cloth.
Shiny metallic streaks. Weekly maintenance.	Cleaning agent for vitroceramic glass.	Apply a cleaning agent for vitroceramic glass (preferable one with silicone for its protective properties) to the surface.




Cream



Special disinfectant sponge  
for delicate dishes



Powder




Scouring sponge



**4 / SPECIAL MESSAGES, DIFFICULTIES****EN****• During initial use**

<i>YOU OBSERVE THAT:</i>	<i>POSSIBLE CAUSES:</i>	<i>WHAT SHOULD YOU DO:</i>
An indicator light appears.	Working normally.	Nothing.
Your installation blows a fuse. Only one side works.	The electrical hook-up of your hob is incorrect.	Verify the connections. See the "Hook-Up" section.
The hob produces an odour during the first cooking sessions.	New appliance.	Operate each cooking zone for 30 minutes with a saucepan full of water.

**• When powering on**

<i>YOU OBSERVE THAT:</i>	<i>POSSIBLE CAUSES:</i>	<i>WHAT SHOULD YOU DO:</i>
The hob is not working and the indicator lights on the control panel are not on.	The appliance is not receiving electricity. The electrical supply is defective or the hook-up is incorrect.	Inspect the electrical circuit breaker and fuses.
The table is not working and another message is displayed.	The electronic board is functioning poorly.	Call the After-Sales Service Department.
The hob does not function, the information  is displayed.	The hob is locked.	See chapter on using the child safety system.

**• During operation**

<i>YOU OBSERVE THAT:</i>	<i>POSSIBLE CAUSES:</i>	<i>WHAT SHOULD YOU DO:</i>
The hob stops working and it emits a beep approximately every 10 seconds and a  or "F7" is displayed.	There was an overflow or an object is in contact with the control panel.	Clean the hob or remove the object, then begin cooking again.
A series of small  or "F7" is displayed.	The electronic boards heated up.	See "Built-In" section.
After turning on a heating zone, the indicator lights on the control panel continue to flash.	The cookware used is not suitable for induction or is less than 12 cm in diameter (10 cm for the 16-cm cooking zone).	See section on cookware for induction.
The saucepans make noise during cooking. Your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with some types of cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	Nothing. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The fan continues to function a few minutes after your hob is turned off.	Cooling of the electronic components. Working normally.	Nothing.

**Warning**

***In the event that there is a break, crack or opening—even minor—in the vitroceramic glass, immediately disconnect your appliance to avoid the risk of electric shock. Contact the After-Sales Service Department.***

**EN 5 / COOKING CHART**

• **INDUCTION**

		FRY BRING TO A BOIL			COOK/BROWN RETURN TO BOILING BOILING LIGHT BROTHS		COOK/SIMMER			KEEP WARM	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>SOUPS</b>	<b>BROTHS</b>								●		
	<b>THICK SOUPS</b>										●
<b>FISH</b>	<b>COURT BOUILLON</b>					●					
	<b>FROZEN FOODS</b>						●				
<b>SAUCE</b>	<b>THICK, FLOUR-BASED</b>							●			
	<b>BUTTER-BASED WITH EGGS (BEARNAISE, HOLLANDAISE)</b>									●	
	<b>PREPARED SAUCES</b>									●	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>VEGETABLES</b>	<b>ENDIVES, SPINACH</b>									●	
	<b>DRIED BEANS</b>									●	
	<b>BOILED POTATOES</b>						●				
	<b>GOLDEN BROWN POTATOES</b>						●				
	<b>SAUTEED POTATOES</b>						●				
	<b>DEFROSTING VEGETABLES</b>									●	
<b>MEAT</b>	<b>MEAT, NOT TOO THICK</b>				●						
	<b>STEAKS, IN SKILLET</b>					●					
	<b>GRILLED MEATS (CAST IRON GRILL)</b>				●						
<b>FRYING</b>	<b>FROZEN FRENCH FRIES</b>	●									
	<b>FRESH FRENCH FRIES</b>	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>MISCELLANEOUS</b>	<b>PRESSURE COOKER (ONCE IT STARTS WHISTLING)</b>						●				
	<b>COMPOTES</b>						●				
	<b>CRÊPES</b>					●					
	<b>CRÈME ANGLAISE</b>						●				
	<b>MELTED CHOCOLATE</b>										●
	<b>JAMS</b>							●			
	<b>MILK</b>							●			
	<b>EGGS, FRIED</b>							●			
	<b>PASTA</b>					●					
	<b>JARS OF BABY FOOD (DOUBLE BOILER)</b>								●		
	<b>MEAT STEW</b>							●			
	<b>SPANISH RICE</b>							●			
	<b>RICE PUDDING</b>									●	



## 5 / COOKING CHART

EN

## • VITROCERAMIC

		FRY BRING TO A BOIL			COOK/BROWN RETURN TO BOILING BOILING LIGHT BROTHS			COOK/SIMMER			KEEP WARM	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
<b>SOUPS</b>	<b>BROTHS</b>							●				
	<b>THICK SOUPS</b>									●		
<b>FISH</b>	<b>COURT BOUILLON</b>				●							
	<b>FROZEN FOODS</b>						●					
<b>SAUCE</b>	<b>THICK, FLOUR-BASED</b>									●		
	<b>BUTTER-BASED WITH EGGS (BEARNAISE, HOLLANDAISE)</b>										●	
	<b>PREPARED SAUCES</b>	P	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
<b>VEGETABLES</b>	<b>ENDIVES, SPINACH</b>							●				
	<b>DRIED BEANS</b>							●				
	<b>BOILED POTATOES</b>							●				
	<b>GOLDEN BROWN POTATOES</b>						●					
	<b>SAUTEED POTATOES</b>						●					
	<b>DEFROSTING VEGETABLES</b>								●			
	<b>MEAT</b>	<b>MEAT, NOT TOO THICK</b>	●									
	<b>STEAKS, IN SKILLET</b>				●							
	<b>GRILLED MEATS (CAST IRON GRILL)</b>	●										
<b>FRYING</b>	<b>FROZEN FRENCH FRIES</b>	●										
	<b>FRESH FRENCH FRIES</b>	●										
<b>MISCELLA- NEOUS</b>	<b>PRESSURE COOKER (ONCE IT STARTS WHISTLING)</b>							●				
	<b>COMPOTES</b>									●		
	<b>CRÊPES</b>				●							
	<b>CRÈME ANGLAISE</b>										●	
	<b>MELTED CHOCOLATE</b>										●	
	<b>JAMS</b>					●						
	<b>MILK</b>							●				
	<b>EGGS, FRIED</b>					●						
	<b>PASTA</b>						●					
	<b>JARS OF BABY FOOD (DOUBLE BOILER)</b>										●	
	<b>MEAT STEW</b>							●				
	<b>SPANISH RICE</b>						●					
	<b>RICE PUDDING</b>									●		

PT

*Estimado(a) Cliente,*

*Acabou de adquirir uma placa de cozinha **BRANDT** e gostaríamos de lhe agradecer desde já a sua preferência.*

*Toda a nossa paixão e o nosso saber-fazer foram dedicados a este aparelho, de maneira a que ele possa satisfazer o melhor possível as suas necessidades. Inovador e eficiente, concebemo-lo a pensar na sua permanente facilidade de utilização.*

*Na gama de produtos **BRANDT** encontrará também uma vasta selecção de fornos, microondas, exaustores, fogões, máquinas de lavar louça, máquinas de lavar roupa, máquinas de secar roupa, frigoríficos e congeladores, que poderá combinar com a sua nova placa **BRANDT**.*

*Para mais informações de carácter útil e complementar, bem como para encontrar todos os nossos produtos, consulte o nosso site [www.brandt.com](http://www.brandt.com).*

**BRANDT**

[www.brandt.com](http://www.brandt.com)

*Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamos o direito de modificar as respectivas características técnicas, funcionais ou estéticas por motivos ligados à sua evolução.*



**Importante**

*Antes de pôr o aparelho a funcionar, leia este guia de instalação e de utilização com atenção para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.*

• Instrução de segurança	36
• Respeito pelo meio ambiente	36
• Descrição do aparelho	37
<b>1 / INSTALAÇÃO DA PLACA DE COZINHA</b>	
• Escolha do local de instalação	38
• Encastramento	38
• Ligação eléctrica	39
<b>2 / UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA</b>	
• Descrição da parte de cima da placa	40
• Recipientes para indução	41
• Que zona de aquecimento utilizar em função do recipiente?	41
• Recipientes adaptados a vitrocerâmica	41
• Descrição dos comandos	43
• Colocação em funcionamento	43
• Desgilar	43
• Regulação da potência	43
• Zona dupla	43
• Regulação dos programador de tempo	43
• Utilização do sistema de "segurança para crianças"	44
• Seguranças em funcionamento das zonas de indução	45
• Seguranças em funcionamento da placa	45
<b>3 / MANUTENÇÃO CORRENTE DA PLACA</b>	
• Preservar a placa de cozinha	46
• Limpar a placa de cozinha	46
<b>4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES</b>	
• Aquando da colocação em serviço	47
• Aquando da colocação em funcionamento	47
• Durante a utilização	47
<b>5 / TABELA DE COZEDURA</b>	
• Tabela de cozedura por cozinhados	48-49

PT

## • INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Esta placa de cozinha foi concebida para ser utilizada par uso doméstico.

Concebidas exclusivamente para cozinhar bebidas e géneros alimentares, estas placas de cozinha não contêm nenhum componente a base de amianto.

### • Calor residual

A zona de aquecimento pode ficar quente durante alguns minutos após a sua utilização.

Um "H" é visualizado durante esse tempo.

Evite, pois, tocar nas zonas indicadas.



**Atenção!**  
**Para evitar queimaduras, não tocar as zonas de aquecimento radiante.**

*Após um corte de corrente prolongado, pode aparecer outra visualização luminosa, prima qualquer botão para apagá-la. No entanto, a temperatura das zonas de aquecimento radiante pode continuar elevada.*

### • Sistema de segurança para crianças

A placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia a utilização da mesma durante o funcionamento ou em modo desligado (ver capítulo: utilização do sistema de segurança para crianças).

Não se esqueça de desbloquear o sistema antes de reutilizar a placa.

### • Para os portadores de pacemakers cardíacos e de implantes activos.

O funcionamento da placa está conforme com as normas sobre perturbações electromagnéticas em vigor e cumpre, pois, perfeitamente os requisitos legais (directivas 89/336/CEE).

Para que não haja interferências entre a placa de cozinha e o pacemaker cardíaco, é necessário que este seja concebido e regulado de acordo com a regulamentação referente ao mesmo.

**Relativamente a este ponto, apenas podemos garantir a conformidade do nosso próprio produto.**

**No que respeita a do pacemaker cardíaco ou eventuais incompatibilidades, informe-se junto do seu fabricante ou junto do seu médico de família.**



### Perigo eléctrico

**Verifique se não há nenhum cabo de alimentação de outro aparelho eléctrico que esteja ligado perto da placa de cozinha e que esteja em contacto com as zonas de cozedura.**

**Se constatar o aparecimento de alguma fenda na superfície do vidro, desligue imediatamente a placa para evitar choques eléctricos.**

**Para tal, retire os fusíveis ou accione o disjuntor.**

**Não voltar a utilizar a placa de cozinha antes da substituição da parte de cima em vidro.**



**Atenção!**  
**Não olhar fixamente para as lâmpadas de halogéneo das zonas de aquecimento.**

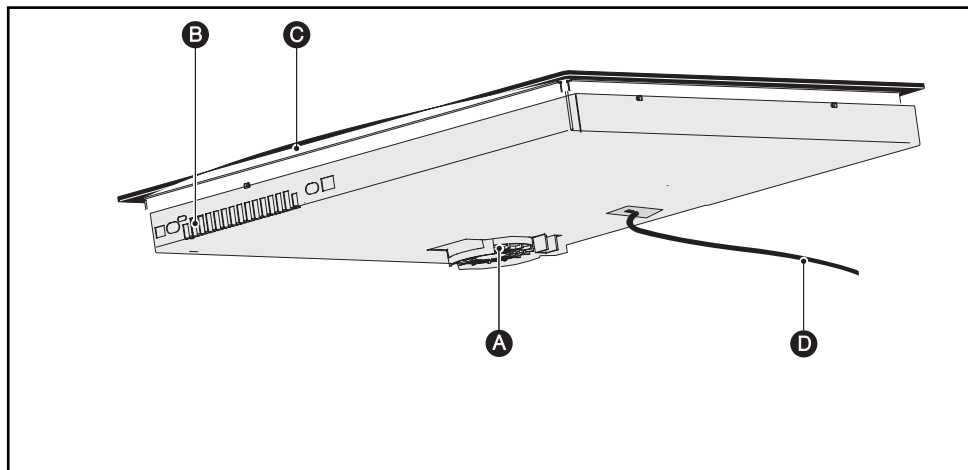
## • RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

– Os materiais que constituem esta embalagem são recicláveis. Por isso, participe à sua reciclagem e coloque-os nos contentores municipais previstos para o efeito.

– Este aparelho também contém vários materiais recicláveis. A presença deste símbolo indica-lhe que os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros resíduos. A reciclagem dos aparelhos organizada pelo seu fabricante realizar-se-á assim nas melhores condições, em conformidade com a directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos. Dirija-se junto da sua junta de freguesia ou do seu revendedor para conhecer os pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos do seu domicílio.

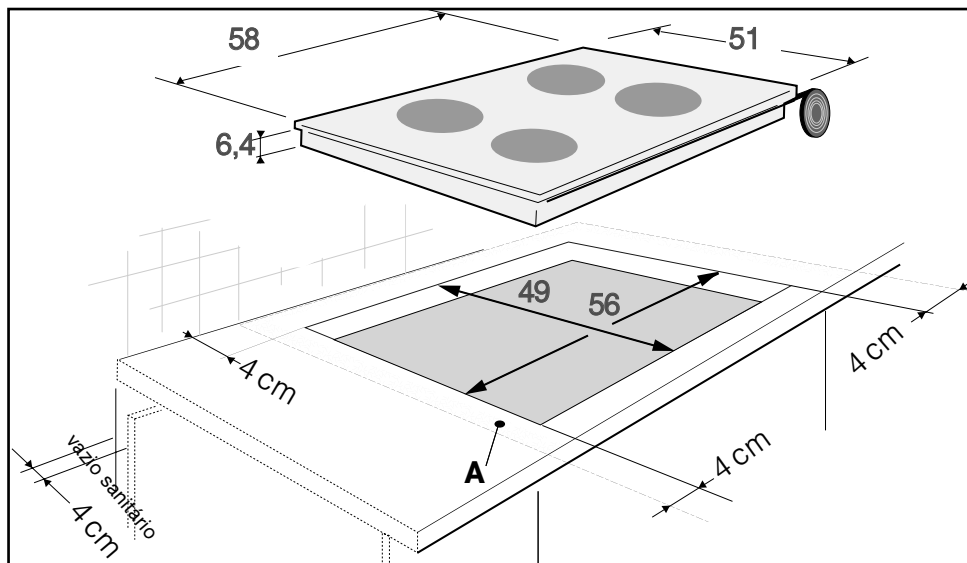
– Obrigado pela sua colaboração na protecção do meio ambiente.

• **DESCRIÇÃO DA PLACA DE COZINHA**



- A** Entrada de ar
- B** Saída de ar
- C** Vidro vitrocerâmico
- D** Fio de alimentação

## PT 1 / INSTALAÇÃO DA PLACA DE COZINHA



### • ESCOLHA DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

A placa deve ser colocada de maneira a deixar sempre a ficha eléctrica acessível.

A distância entre as bordas da placa e a parede (ou separação) lateral ou traseira deve ser no mínimo de 4 cm (zona A).

A placa pode ser encastrada sem qualquer contra-indicação em cima de um móvel, forno ou electrodoméstico encastrável. Certifique-se apenas de que as entradas e saídas de ar estão devidamente desobstruídas (ver capítulo "descrição da placa de cozinha").

### • ENCASTRAMENTO

Respeitar as indicações do esquema acima. Colar a junta de espuma por baixo da placa, seguindo o contorno das superfícies que se apoiam na bancada da cozinha. Esta junta garante uma boa vedação da placa relativamente à bancada.

Fixe os cliques na placa\*.

\*Conforme modelo,

### Conselho

*Se o seu forno estiver situado por baixo da placa de cozinha, os sistemas de segurança térmica desta última impedem o seu uso simultâneo com o do forno em modo pirólise.*

*Esta placa de cozinha possui um sistema de segurança contra o sobreaquecimento.*


*Esta segurança pode activar-se, por exemplo, em caso de instalação da placa em cima de um forno insuficientemente isolado.*

*Nesse caso, poderá visualizar o aparecimento de pequenos traços nas zonas de comando. Se isso acontecer, recomendamos que aumente a zona de ventilação da placa de cozinha, efectuando uma abertura no lado do seu móvel (8 cm x 5 cm), e/ou que instale também o kit de isolamento para fornos, disponível através do Serviço Pós-Venda.*

### Atenção

*Certifique-se imperativamente de que as entradas de ar situadas por baixo da placa*

*estão sempre desimpedidas.*

 *Seja qual for o tipo de instalação, a placa de indução necessita de uma boa ventilação.*

## • LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Estas placas devem ser ligadas à rede eléctrica através de uma tomada de corrente conforme à publicação CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omnipolar conforme às regras de instalação em vigor.

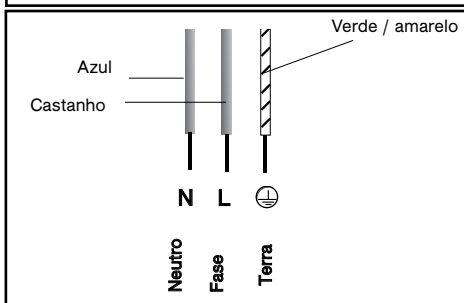
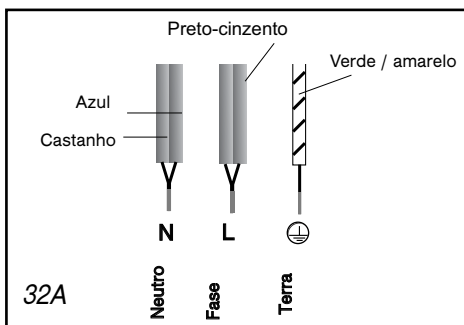
Aquando da colocação sob tensão da placa, ou após um corte de corrente prolongado, uma codificação luminosa aparece no painel de comando. Aguarde cerca de 30 segundos que essas informações desapareçam antes de utilizar a placa (Esta visualização é normal e está reservada, dado o caso, ao seu serviço pós-venda. O utilizador da placa não deve em caso algum tomá-las em consideração).



### Atenção

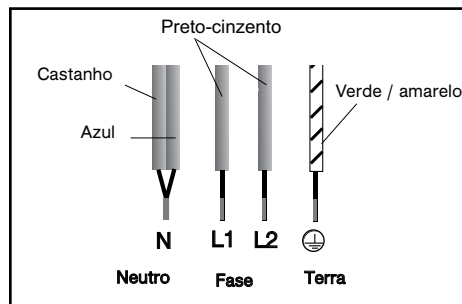
*Se o cabo estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda ou uma pessoa igualmente habilitada de modo a evitar qualquer perigo.*

#### • Ligação eléctrica 220-240V ~



#### • Ligação eléctrica 400V 2N ~ - 16A

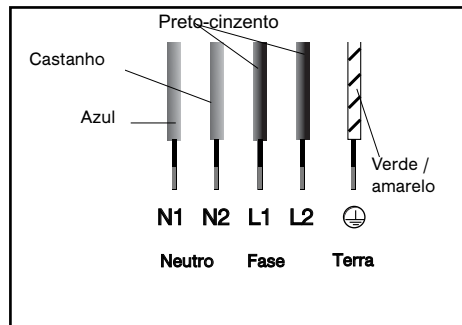
Antes de proceder à ligação, separe os 2 fios de fase L1 e L2.



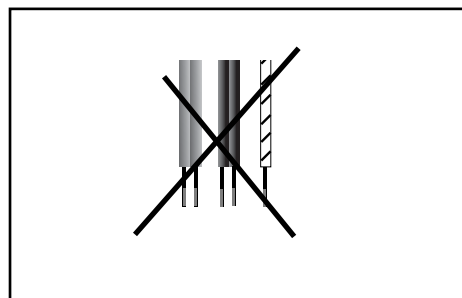
Em caso de mau funcionamento da placa de cozinha com uma ligação de 400 V 2N trifásica, verifique se o fio neutro está correctamente ligado.

#### • Ligação eléctrica 2x230V 2L+2N ~ - 16A

Antes de proceder à ligação, separe os fios.



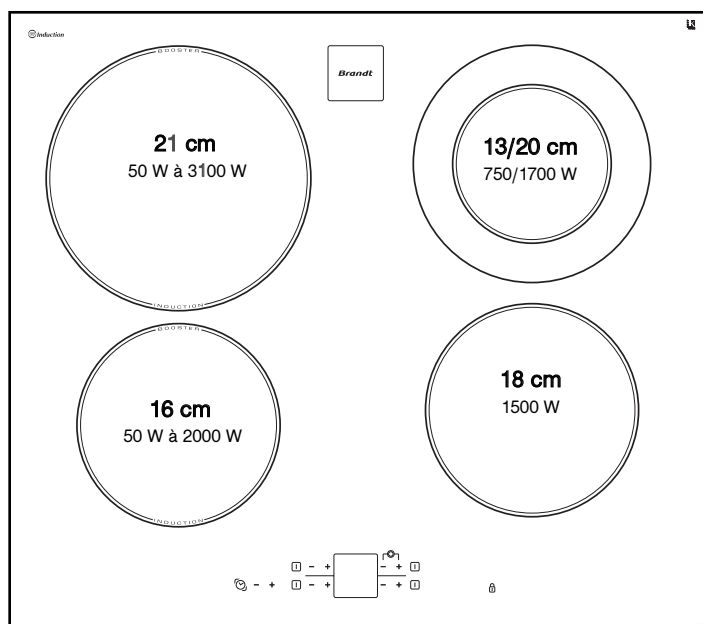
#### • Ligação eléctrica 400V 3~ - 16A



**PT 2 / UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA**

**• DESCRIÇÃO DA PARTE DE CIMA DA PLACA**

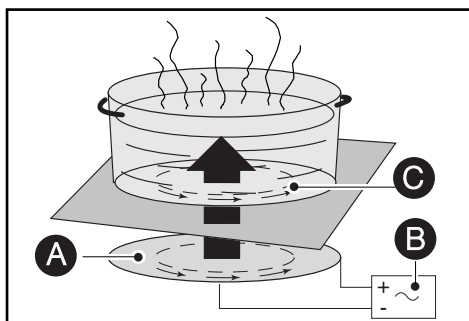
**TI 615**





## • RECIPIENTES PARA INDUÇÃO

### • Princípio da indução



- A** Indutor
- B** Circuito electrónico
- C** Correntes induzidas

O princípio da indução assenta num fenómeno magnético.

Quando se coloca um recipiente em cima de uma zona de aquecimento e se liga a placa, os circuitos electrónicos da placa produzem correntes “induzidas” no fundo do recipiente e aumentam instantaneamente a temperatura do mesmo. Este calor é, então, transmitido aos alimentos que estão a cozinhar ou a fritar, em função das regulações efectuadas.

### • Os recipientes

A maior parte dos recipientes é compatível com as placas de indução.

Apenas o vidro, barro, alumínio sem fundo especial, cobre e certos recipientes em inox não magnéticos é que não funcionam com a cozedura por indução.

Sugerimos que escolha recipientes com fundo espesso e plano, pois o calor será melhor distribuído e a cozedura será mais homogénea. O calor será melhor distribuído e a cozedura mais homogénea.

**CLASS  
INDUCTION**

**Se escolher um recipiente com este símbolo** marcado no fundo ou na sua embalagem, terá a certeza de que este será perfeitamente compatível com a placa de indução em condições normais de utilização.

Para facilitar a sua escolha, consulte a lista de utensílios fornecida juntamente com este manual.

## • QUE ZONA DE AQUECIMENTO UTILIZAR EM FUNÇÃO DO RECIPIENTE?

Zona de aquecimento*	Recipiente a utilizar
<b>16 cm</b>	10 ..... 18 cm
<b>18 cm</b>	12 ..... 22 cm
<b>21 cm</b>	18 ..... 24 cm
<b>28 cm</b>	12 ..... 32 cm

\* conforme modelo

### Conselho

**Para verificar se o seu recipiente é compatível:**

**Coloque-o sobre uma zona de aquecimento, na potência 4.**

**Se o mostrador ficar fixo, é porque o recipiente é compatível.**

**Se o mostrador piscar, então é porque o recipiente não pode ser utilizado para a indução.**

**Também pode utilizar um íman.**

**Se o íman se “pegar” ao fundo do recipiente, então este é compatível com a placa de indução.**

## • RECIPIENTES ADAPTADOS À VITROCERÂMICA

### • Os recipientes

Devem ser concebidos especificamente para a cozinha eléctrica.

Os fundos devem ser planos.

Utilize preferencialmente recipientes em:

- Aço inoxidável com fundo trimetálico espesso ou "sandwich".
- Alumínio com fundo liso espesso.
- Aço esmaltado

### • Utilização

É necessária uma regulação superior em caso:

- de grandes quantidades
- de cozeduras com um recipiente sem tampa
- de utilização de uma panela de vidro ou cerâmica.

É necessária uma regulação inferior em caso:

- de cozedura de alimentos com tendência a queimar-se facilmente (começar com uma regulação mais fraca, esta poderá ser aumentada se for necessário).
- de derrame (retire a tampa ou remova a panela, depois baixe a regulação).

### • Poupança energética:

Para concluir a cozedura, coloque na posição 0, deixe o recipiente em posição para utilizar o calor acumulado. (deste modo poderá poupar energia).

Sempre que possível, tape os recipientes com tampas para reduzir as perdas de calor por evaporação.

### • Regulação automática dos focos

Os focos regulam-se automaticamente, acendem-se e apagam-se para manter a potência seleccionada. Deste modo, a temperatura permanece homogénea e adequada à cozedura dos seus alimentos.

A frequência de regulação varia consoante a potência seleccionada.



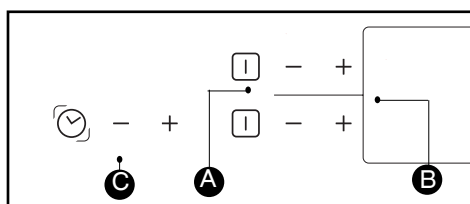
### Conselho

Utilize um recipiente com um tamanho adequado. O diâmetro do fundo do recipiente deve ser igual ou superior à zona da serigrafia

**Não deixar um recipiente vazio em cima de uma zona de aquecimento.**

**Não deixar recipientes que contenham óleo ou gorduras quentes sem vigilância em cima de uma zona de aquecimento.**

## • DESCRIÇÃO DOS COMANDOS



- A** Botões Ligar/Desligar.
- B** Botões da potência
- C** Botões do programador de tempo.

## • COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Premir o botão ligar/desligar da zona que pretende utilizar. A visualização de **0** intermitente e a emissão de um bip indicam-lhe que a zona está ligada. Pode agora definir a potência pretendida.

Se não seleccionar uma potência, a zona de aquecimento apagar-se-á automaticamente.

## • DESLIGAR

Prima o botão Ligar/Desligar da zona utilizada ou o botão “-” da potência até visualizar **0**.

## • REGULAÇÃO DA POTÊNCIA

Prima o botão “+” ou “-” para ajustar o nível de potência de 1 a P (potência máxima). Aquando da colocação em funcionamento pode passar directamente para a potência máxima “P” premindo o botão “-”

## • ZONA DUPLA

Para activar a zona adicional:

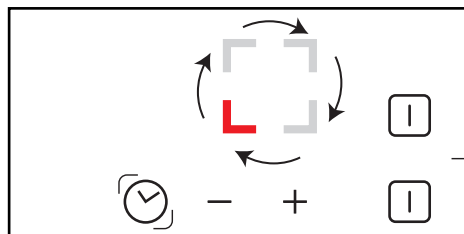
- Ligue a zona principal.
- Prima simultaneamente os botões de potência “-” e “+” da zona de cozedura, um “bip” e um “E” no visor confirmam o seu comando.
- Regule a potência.


Para desactivar a zona adicional:

- Prima simultaneamente os botões de potência “-” e “+” da zona de cozedura, um “bip” e o “E” que desaparece do visor confirmam o seu comando.

## • REGULAÇÃO DO TEMPORIZADOR

Está disponível um temporizador giratório para a totalidade das zonas de aquecimento e é atribuído a uma única zona de aquecimento de cada vez



Através de pressões sucessivas , seleccione a zona de aquecimento à qual pretende afectar temporizador.

O símbolo giratório e o temporizador podem ser atribuídos somente às zonas em funcionamento.

Para utilizar o temporizador:

- Coloque a zona de aquecimento em funcionamento e regule a potência.
- Posicione o símbolo giratório nesta zona de aquecimento.
- Prima “+” ou “-” para regular a duração, acende-se um ponto no visor de potência para confirmar a operação.

O temporizador só efectua a contagem decrescente se a zona de aquecimento estiver coberta com um recipiente.

No final da cozedura, a zona desliga-se, o programador do tempo indica **0** e um  **sinal sonoro** é emitido.

- Prima o botão “+” ou “-” do temporizador para parar este sinal sonoro.


Para alterar as regulações de temporizador:

Prima os botões “+” ou “-” do temporizador.

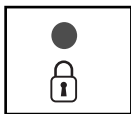
Para parar o temporizador:

Prima vários segundos ao mesmo tempo os botões “+” e “-” do temporizador ou o botão “-” do temporizador até **0**.

Para alterar a definição do temporizador:

- Pare o temporizador em curso.
- Prima várias vezes de seguida , para atribuir a uma nova zona de aquecimento em funcionamento.

## UTILIZAÇÃO DO “SISTEMA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS”



A placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia os comandos quando esta está parada (para a limpeza por exemplo) ou em funcionamento (para preservar as definições seleccionadas).


Por razões de segurança, só o botão “desligar” está sempre activo e autoriza o corte de uma zona de aquecimento, mesmo quando bloqueada.


### • Como bloquear?

Mantenha premido o botão de bloqueio até o indicador luminoso colocado por cima se acender e um bip ser emitido, confirmando a sua acção.

### • a placa é bloqueada em funcionamento

O indicador luminoso colocado por cima do botão de bloqueio está aceso.


O símbolo  é visualizado ao premir os botões de **potência** ou do **programador de tempo** da zona em funcionamento.

O símbolo  é visualizado ao premir os botões “**Ligar/Desligar**” de uma zona desligada.

O símbolo apaga-se decorridos alguns segundos,

### • a placa é bloqueada no modo desligado

O indicador luminoso por cima do botão de bloqueio está apagado, um impulso curto neste botão acende o indicador luminoso.

O símbolo  e o indicador luminoso são visualizados ao premir o botão **Ligar/Desligar** de qualquer uma das zonas de aquecimento.

### • Como desbloquear?

Prima o botão de bloqueio até a extinção do indicador luminoso e a emissão de um duplo bip confirmarem a sua acção.



### Conselho

**Não se esqueça de desbloquear a placa de cozinha antes de a reutilizar (ver capítulo “utilização do sistema de segurança para crianças”).**

## • SEGURANÇAS EM FUNCIONAMENTO DAS ZONAS DE INDUÇÃO

### • Limitador de temperatura


Cada zona de aquecimento está equipada de um sensor de segurança que controla constantemente a temperatura do fundo do recipiente. Em caso de esquecimento de um recipiente vazio numa zona de aquecimento acesa, este captor adapta automaticamente a potência da placa, evitando assim qualquer risco de deterioração do recipiente ou da placa.

### • Segurança “pequenos objectos”

Os objectos de pequenas dimensões (como um garfo, uma colher ou um anel, ....) que possam ser colocados sozinhos em cima da placa não são detectados como recipientes.

O mostrador pisca e a potência não é activada.

### Atenção!

 **Vários objectos de pequena dimensão em cima de uma zona de aquecimento podem ser detectados como sendo um recipiente.**

**O mostrador de potência fica fixo, podendo, nesse caso, a potência ser activada e aquecer estes objectos.**

## SEGURANÇAS EM FUNCIONAMENTO DA PLACA

### • Calor residual

Após o uso intensivo, a zona de aquecimento que acabou de utilizar pode ficar quente durante alguns minutos.

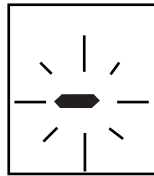
Um “H” é visualizado durante esse tempo.

Evite, pois, tocar nas zonas indicadas.

### **Atenção!**

**Para evitar queimaduras, não tocar as zonas de aquecimento radiante.**

## • Protecção em caso de derrame



A placa pode apagar-se (e o símbolo ao lado é visualizado) num destes 3 casos:

- Derrame por cima dos botões de comando.

- Pano molhado colocado em cima dos botões.

- Objecto metálico colocado em cima dos botões de comando.

Limpe a placa ou retire o objecto e comece de novo a cozedura

### • Auto-Stop system

No caso de se esquecer de desligar um cozinhado, saiba que esta placa está equipada com uma função de segurança denominada “Auto-Stop system”, que desliga automaticamente a zona de aquecimento esquecida, uma vez decorrido o tempo predefinido).

Se esta segurança for activada, o corte da zona de aquecimento é assinalado pela visualização de “AS” ou “A” na zona de comando e um “bip” sonoro é emitido durante cerca de 2 minutos. Para a desactivar, basta premir um botão qualquer do comando.

Um duplo bip sonoro confirmará a sua acção.

**PT 3 / MANUTENÇÃO CORRENTE DO APARELHO****• PRESERVAR O APARELHO**

Evitar choques com os recipientes:

A superfície de vidro vitrocerâmico é bastante resistente, mas não é inquebrável.

Não colocar tampas quentes sobre a placa de cozinha, pois o efeito de "ventosa" das tampas pode danificar a parte de cima vitrocerâmica. Um efeito 'ventosa' pode danificar a parte de cima em vitrocerâmica.

Evitar a fricção de recipientes, já que com o tempo esta pode provocar uma degradação da decoração na parte de cima vitrocerâmica.

Evitar colocar recipientes sobre o quadro ou moldura (consoante o modelo).

Evitar a utilização de recipientes com fundo rugoso ou amolgado, já que estes podem conter ou transportar materiais que poderão manchar ou riscar a placa de cozinha.

*Estes defeitos, que não provocam o não funcionamento ou a impossibilidade de utilização da placa, não são abrangidos pela garantia.*

Não guardar detergentes de limpeza ou produtos inflamáveis no móvel situado por baixo da placa de cozinha.

Não aquecer latas de conservas fechadas, pois estas podem rebentar.

Esta precaução é válida, obviamente, para todos os modos de cozedura.

Nunca utilizar folhas de papel de alumínio para a cozedura. Nunca colocar produtos embalados com alumínio ou em recipientes de alumínio na placa de cozinha.



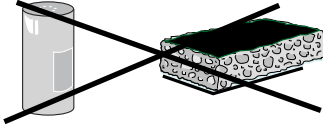
O alumínio pode derreter-se e danificar definitivamente a placa de cozinha.

A placa de cozinha nunca deve servir para armazenar o que quer que seja (acendimento intempestivo, riscos, etc.).

Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor. O jacto de vapor pode danificar a placa.

**• LIMPAR A PLACA DE COZINHA**

TIPOS DE SUJIDADE	UTILIZAR	COMO LIMPAR?
Sujidade ligeira.	Esponjas sanitárias.	Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar e depois limpar.
Acumulação de sujidade reaquecida. Derrames de açúcar ou de plásticos derretidos.	Esponjas sanitárias. Raspador especial para vidro.	Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar, utilizar um raspador especial para vidro para tirar o maior, acabar com o lado de esfregão de uma esponja sanitária e depois limpar.
Auréolas e marcas de calcário.	Vinagre de álcool branco.	Deitar vinagre de álcool branco aquecido em cima da sujidade, deixar agir e limpar com um pano macio.
Colorações metálicas brilhantes. Limpeza semanal.	Detergente especial para vidro vitrocerâmico.	Espalhar sobre a superfície um detergente especial para vidro vitrocerâmico, de preferência um que contenha silicone (efeito protector).






esponja sanitária  
especial louça delicada





**4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES****PT****Aquando da colocação em serviço**

<i>PROBLEMA CONSTATADO:</i>	<i>CAUSAS POSSÍVEIS:</i>	<i>O QUE SE DEVE FAZER:</i>
Visualização de um sinal luminoso.	Funcionamento normal.	Nada.
A instalação provoca o corte do disjuntor. Só um lado da placa é que funciona.	Problema na ligação eléctrica da placa.	Verifique a sua conformidade. Ver capítulo sobre ligação.
A placa liberta cheiros durante as primeiras utilizações.	Placa nova.	Faça aquecer cada uma das zonas durante 1/2 hora com uma panela cheia de água.

**•Aquando da colocação em funcionamento**

<i>PROBLEMA CONSTATADO:</i>	<i>CAUSAS POSSÍVEIS:</i>	<i>O QUE SE DEVE FAZER:</i>
A placa não funciona e os mostradores luminosos no painel permanecem desligados.	O aparelho não está a ser alimentado. Problema na alimentação ou na ligação.	Verifique os fusíveis e o disjuntor eléctrico.
A placa não funciona e aparece outra mensagem.	O circuito electrónico funciona mal.	Contacte o Serviço Pós-Venda.
a placa não funciona, a informação  é visualizada.	A placa está bloqueada	Ver capítulo de utilização do sistema de segurança para crianças

**•Durante a utilização**

<i>PROBLEMA CONSTATADO:</i>	<i>CAUSAS POSSÍVEIS:</i>	<i>O QUE SE DEVE FAZER:</i>
A placa deixou de funcionar e emite um "BIP" de 10 em 10 segundos aproximadamente, podendo visualizar-se um  ou F7.	Houve um derrame ou um objecto está a estorvar o painel de comando.	Limpar a placa ou retirar o objecto e lançar de novo a cozedura.
Aparecem vários pequenos  ou F7.	Os circuitos electrónicos aqueceram-se.	Ver capítulo sobre encastramento.
Depois de ter posto uma zona de aquecimento a funcionar, os sinais luminosos do teclado continuam a piscar.	O recipiente utilizado não é adequado para indução ou tem um diâmetro inferior a 12 cm (10 cm em zona de aquecimento de 16 cm).	Ver capítulo sobre os recipientes para a indução.
As panelas fazem barulho durante a cozedura. A placa emite um tinido durante a cozedura.	É normal com alguns tipos de recipientes. Isto deve-se à passagem da energia da placa para o recipiente.	Nada. Não há riscos nem para a placa de cozinha, nem para o recipiente.
A ventilação continua a funcionar alguns minutos depois de ter apagado a placa.  	Arrefecimento do sistema electrónico. Funcionamento normal.	Nada.

**Atenção!**

**No caso de o vidro em vitrocerâmica quebrar ou rachar, ainda que ligeiramente, desligue imediatamente o aparelho de modo a evitar qualquer risco de choque eléctrico. Contacte o Serviço Pós-Venda.**

## PT 5 / TABELA DE COZEDURA

## • INDUÇÃO

		FRITAR LEVAR EBULIÇÃO		COZER/ALOURAR NOVAMENTE AO PONTO DE EBULIÇÃO EBULIÇÃO FERVURA CALDOS PEQUENOS		COZER/APURAR			MANTER QUENTE	
		P	9 8	7	6	5	4	3	2	1
<b>SOPAS</b>	CALDOS								●	
	CREMES ESPESSOS									●
<b>PEIXE</b>	MOLHO DE ESCABECHE				●					
	CONGELADOS					●				
<b>MOLHOS</b>	ESPESSO A BASE DE FARINHA						●			
	COM MANTEIGA E OVOS (BEARNÊS, HOLANDÊS)								●	
	MOLHOS PREPARADOS								●	
		P	9 8	7	6	5	4	3	2	1
<b>LEGUMES</b>	ENDÍVIAS, ESPINAFRES					●				
	LEGUMES SECOS					●				
	BATATAS COZIDAS					●				
	BATATAS ALOURADAS					●				
	BATATAS SALTEADAS					●				
	DESCONGELAÇÃO DE LEGUMES								●	
<b>CARNE</b>	CARNES POUCO ESPESSAS			●						
	HAMBÚRGUERES NA FRIGIDEIRA				●					
	GRELHADOS (GRELHA EM FERRO FUNDIDO)			●						
<b>FRITOS</b>	BATATAS FRITAS CONGELADAS	●								
	BATATAS FRITAS FRESCAS	●								
		P	9 8	7	6	5	4	3	2	1
<b>VARIANTES</b>	PANELA DE PRESSÃO (LOGO QUE A COMEÇAR A OUVIR)					●				
	PURÉS DE FRUTOS					●				
	CREPES				●					
	CREME INGLÊS					●				
	CHOCOLATE DERRETIDO									●
	COMPOTAS					●				
	LEITE					●				
	OVOS ESTRELADOS					●				
	MASSAS				●					
	BOIÕES PARA BEBÉ (BANHO-MARIA)								●	
	GUISADOS					●				
	ARROZ À CRIOLA					●				
	ARROZ DOCE								●	



## 5 / TABELA DE COZEDURA

PT

## • VITROCERÂMICA

		FRITAR LEVAR EBULIÇÃO			COZER/ALOURAR NOVAMENTE AO PONTO DE EBULIÇÃO EBULIÇÃO FERRURA CALDOS PEQUENOS			COZER/APURAR			MANTER QUENTE	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
<b>SOPAS</b>	CALDOS							●				
	CREMES ESPESSOS									●		
<b>PEIXE</b>	MOLHO DE ESCABECHE					●						
	CONGELADOS						●					
<b>MOLHOS</b>	ESPESSO A BASE DE FARINHA									●		
	COM MANTEIGA E OVOS (BEARNÊS, HOLANDÊS)										●	
	MOLHOS PREPARADOS										●	
<b>LEGUMES</b>	ENDÍVIAS, ESPINAFRES							●				
	LEGUMES SECOS							●				
	BATATAS COZIDAS							●				
	BATATAS ALOURADAS						●					
	BATATAS SALTEADAS						●					
	DESCONGELAÇÃO DE LEGUMES							●				
	<b>CARNE</b>	CARNES POUCO ESPESSAS	●									
HAMBÚRGUERES NA FRIGIDEIRA					●							
GRELHADOS (GRELHA EM FERRO FUNDIDO)	●											
<b>FRITOS</b>	BATATAS FRITAS CONGELADAS	●										
	BATATAS FRITAS FRESCAS	●										
<b>VARIANTES</b>	PANELA DE PRESSÃO (LOGO QUE A COMEÇAR A OUVIR)							●				
	PURÉS DE FRUTOS									●		
	CREPES				●							
	CREME INGLÊS										●	
	CHOCOLATE DERRETIDO										●	
	COMPOTAS					●						
	LEITE							●				
	OVOS ESTRELADOS					●						
	MASSAS						●					
	BOIÕES PARA BEBÉ (BANHO-MARIA)										●	
	GUISADOS							●				
	ARROZ À CRIOLA						●					
	ARROZ DOCE									●		

**EL****Αγαπητή πελάτισσα, Αγαπητέ πελάτη,**

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε εστίες μαγειρέματος **BRANDT**.

Βάλαμε σ' αυτή τη συσκευή όλο το πάθος και την τεχνογνωσία μας για να ανταποκριθεί κατά το καλύτερο δυνατόν στις ανάγκες σας. Καινοτομική, με υψηλές επιδόσεις, τη σχεδιάσαμε έτσι ώστε να είναι πάντοτε εύκολη στη χρήση.

Θα βρείτε επίσης στην γκάμα των προϊόντων **BRANDT**, μια μεγάλη επιλογή φούρνων, φούρνων μικροκυμάτων, απορροφητήρων, ηλεκτρικών κουζινών, πλυντηρίων πιάτων, πλυντηρίων ρούχων, στεγνωτηρίων, ψυγείων και καταψυκτών που μπορείτε να συντονίσετε με τις νέες εστίες σας **BRANDT**.

Μπορείτε να επισκεφθείτε επίσης το δικτυακό τόπο [www.brandt.com](http://www.brandt.com) στον οποίο θα βρείτε όλα μας τα προϊόντα, καθώς και χρήσιμες και συμπληρωματικές πληροφορίες.

**BRANDT**

Μεριμνώντας για τη συνεχή βελτίωση των προϊόντων μας, κρατάμε το δικαίωμα για οποιαδήποτε τροποποίηση των τεχνικών λειτουργικών ή αισθητικών χαρακτηριστικών τους που συνδέεται με την εξέλιξή τους.

**⚠ Σημαντικό:**  
Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, παρακαλείστε να διαβάσετε προσεχτικά αυτές τις οδηγίες ώστε να εξοικειωθείτε γρηγορότερα με τη λειτουργία της συσκευής.

[www.brandt.com](http://www.brandt.com)

- ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ \_\_\_\_\_ 52
- ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ \_\_\_\_\_ 52
- ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ \_\_\_\_\_ 53

## 1 / ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

- ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ \_\_\_\_\_ 54
- ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ \_\_\_\_\_ 54
- ΣΥΝΔΕΣΗ \_\_\_\_\_ 55

## 2 / ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

- ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΕΠΑΝΩ ΟΨΗΣ \_\_\_\_\_ 56
- ΣΚΕΥΗ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ \_\_\_\_\_ 57
- ΠΟΙΑ ΕΣΤΙΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΣΚΕΥΟΣ ΣΑΣ? \_\_\_\_\_ 57
- ΣΚΕΥΗ ΓΙΑ ΤΙΣ ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ \_\_\_\_\_ 58
- ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΠΛΗΚΤΡΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ \_\_\_\_\_ 59
- ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ \_\_\_\_\_ 59
- ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ \_\_\_\_\_ 59
- ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ \_\_\_\_\_ 59
- Zone double \_\_\_\_\_ 59
- ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ \_\_\_\_\_ 59
- ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ “ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ” \_\_\_\_\_ 60
- ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ \_\_\_\_\_ 61

## 3 / ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

- ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ \_\_\_\_\_ 62
- ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ \_\_\_\_\_ 62

## 4 / ΕΙΔΙΚΑ ΜΗΝΥΜΑΤΑ, ΠΕΡΙΣΤΑΤΙΚΑ

- Κατά τη σύνδεση \_\_\_\_\_ 63
- Κατά την έναρξη της λειτουργίας \_\_\_\_\_ 63
- Κατά τη χρήση \_\_\_\_\_ 63

## 5 / ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

- ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ \_\_\_\_\_ 64-65

EL

## • ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Οι εστίες έχουν σχεδιαστεί για να χρησιμοποιούνται από ιδιώτες στον τόπο κατοικίας τους.

Αυτές οι εστίες προορίζονται αποκλειστικά για το μαγείρεμα τροφίμων και αφεψημάτων και δεν περιέχουν κανένα συστατικό με βάση τον αμίαντο.

### • Εναπομείνουσα Θερμότητα

Εάν η εστία, η οποία βρίσκεται σε λειτουργία, είναι καυτή, μία ενδεικτική λυχνία ή η ένδειξη "H" (ανάλογα με το μοντέλο), η οποία αντιστοιχεί σε αυτή τη ζώνη, ανάβει στην οθόνη.

Αυτή η ένδειξη θα παραμείνει αναμμένη, εάν η θερμοκρασία της εστίας, η οποία βρίσκεται εκτός λειτουργίας, είναι υψηλή.

Μετά από παρατεταμένη διακοπή ρεύματος, μία άλλη φωτεινή ένδειξη ενδέχεται να εμφανιστεί. Η ένδειξη αυτή θα σβήσει μετά από το πάτημα οποιουδήποτε πλήκτρου. Ωστόσο, η θερμοκρασία των εστιών ενδέχεται να παραμείνει υψηλή.

**Προσοχή**  
Μην αγγίζετε τις εστίες, κίνδυνος εγκαυμάτων.

**Μην κοιτάτε επίμονα της λυχνίες αλλογόνου των εστιών.**

### • Ασφάλεια για τα παιδιά

Οι εστίες σας διαθέτουν ασφάλεια για τα παιδιά η οποία εμποδίζει τη χρήση της όταν βρίσκεται εκτός λειτουργίας ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (ανατρέξτε στο κεφάλαιο: χρήση της ασφάλειας για τα παιδιά).

Μην ξεχνάτε να απενεργοποιείτε την ασφάλεια πριν από κάθε χρήση.

### • Για τους χρήστες βηματοδότην και ενεργών μοσχευμάτων.

Η λειτουργία των εστιών είναι σύμφωνη με τα ισχύοντα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικών διαταραχών καθώς και με τις νομοθετικές απαιτήσεις (οδηγίες 89/336/ΕΟΚ).

Προκειμένου να μην υπάρξουν παρεμβολές μεταξύ των εστιών σας και ενός βηματοδότη, πρέπει ο βηματοδότης να έχει σχεδιαστεί και ρυθμιστεί σύμφωνα με την ισχύουσα σχετική νομοθεσία.

Για το λόγο αυτό, μπορούμε να σας εγγυηθούμε μόνο τη συμβατότητα του

προϊόντος μας με τους ισχύοντες κανονισμούς.

Όσον αφορά τη συμβατότητα του καρδιακού βηματοδότη ή ενδεχόμενες ασυμβατότητες, μπορείτε να απευθυνθείτε στον κατασκευαστή της συσκευής ή στον γιατρό σας.



### Ηλεκτρικός κίνδυνος

**Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας των ηλεκτρικών συσκευών οι οποίες βρίσκονται κοντά στις εστίες σας δεν έρχεται σε επαφή με αυτές. Εάν εμφανιστεί ράγισμα στην επιφάνεια του γυαλιού, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.**

**Για το λόγο αυτό αφαιρέστε τις ασφάλειες ή χρησιμοποιήστε την κεντρική ασφάλεια. Μην χρησιμοποιήσετε τις εστίες έως ότου η γυάλινη επιφάνεια αντικατασταθεί.**

## • ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

– Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος σας, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος.

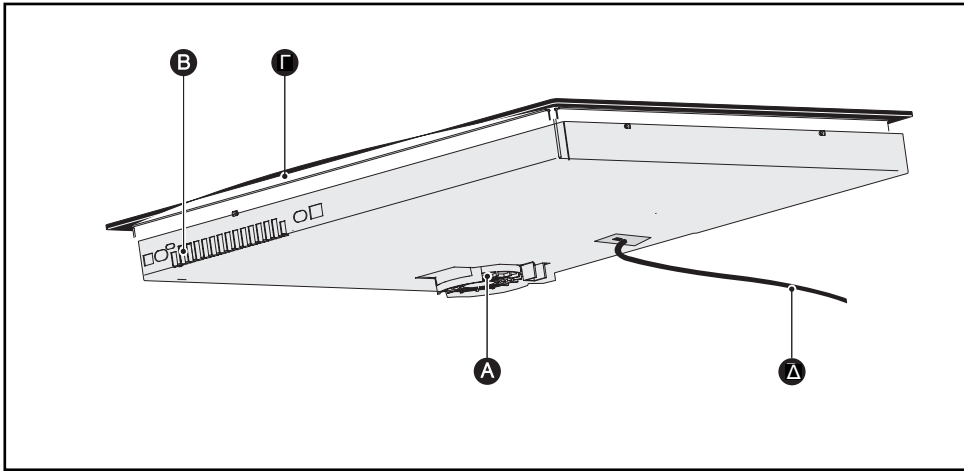


– Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Η συσκευή φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας

υποδείξει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίμματα. Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Απευθυνθείτε στο δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα σημεία περισυλλογής των χρησιμοποιημένων συσκευών, που βρίσκονται κοντά στην κατοικία σας.

– Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

• ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ



- Ⓐ Είσοδος αέρα
- Ⓑ Έξοδος αέρα
- ⓓ Υαλοκεραμική επιφάνεια
- ⓓ Καλώδιο τροφοδοσίας



## • ΣΥΝΔΕΣΗ

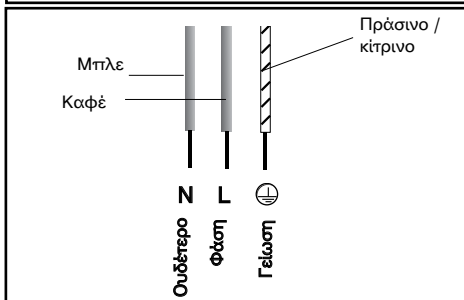
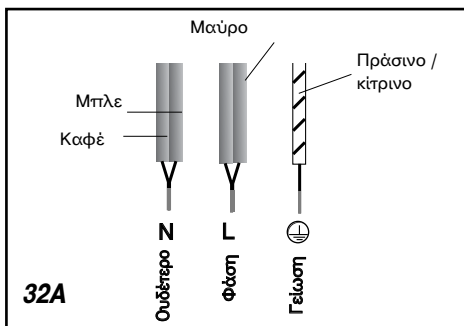
Αυτές οι συσκευές θα πρέπει να συνδεθούν με το ηλεκτρικό δίκτυο μέσω ηλεκτρικής πρίζας σύμφωνης με το πρότυπο CEI 60083 ή με διάταξη ολοπολικής διακοπής ρεύματος σύμφωνης με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης.

Μετά την σύνδεση των εσπών σας με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος ή μετά από παρατεταμένη διακοπή ρεύματος, ένας κωδικός εμφανίζεται στο πληκτρολόγιο ελέγχου. Για να χρησιμοποιήσετε τις εστίες σας θα πρέπει να περιμένετε 30 δευτερόλεπτα περίπου, έως ότου εξαφανιστούν αυτές οι πληροφορίες (Αυτή η ένδειξη είναι φυσιολογική και είναι χρήσιμη για τους τεχνικούς της υπηρεσίας μετά την πώληση. Σε καμία περίπτωση ο χρήστης δεν πρέπει να λάβει υπόψη την ένδειξη αυτή).

### ⚠ Προσοχή

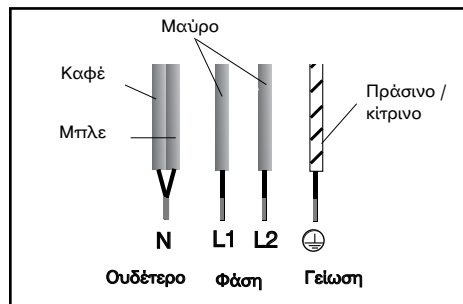
**Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί για λόγους ασφαλείας από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση του κατασκευαστή, ή ένα άτομο με παρόμοια εξειδίκευση.**

### • Σύνδεση 220-240V ~



### • Σύνδεση 400V 2N ~ - 16A

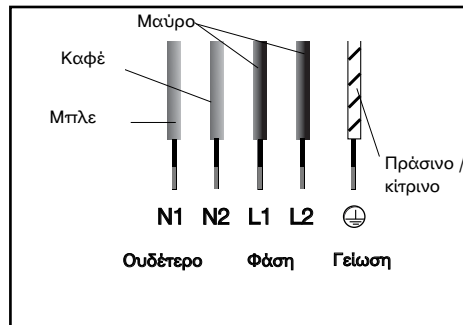
Διαχωρίστε τα δύο σύρματα φάσης L1, L2 πριν τη σύνδεση.



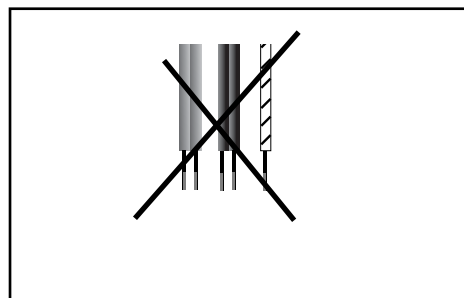
Κατά τη σύνδεση 400 V 2N τριών φάσεων, σε περίπτωση δυσλειτουργίας των εσπών σας, βεβαιωθείτε ότι το σύρμα της ουδέτερης φάσης είναι καλά συνδεδεμένο.

### • Σύνδεση 2x230V 2L+2N ~ - 16A

Διαχωρίστε τα σύρματα πριν τη σύνδεση.



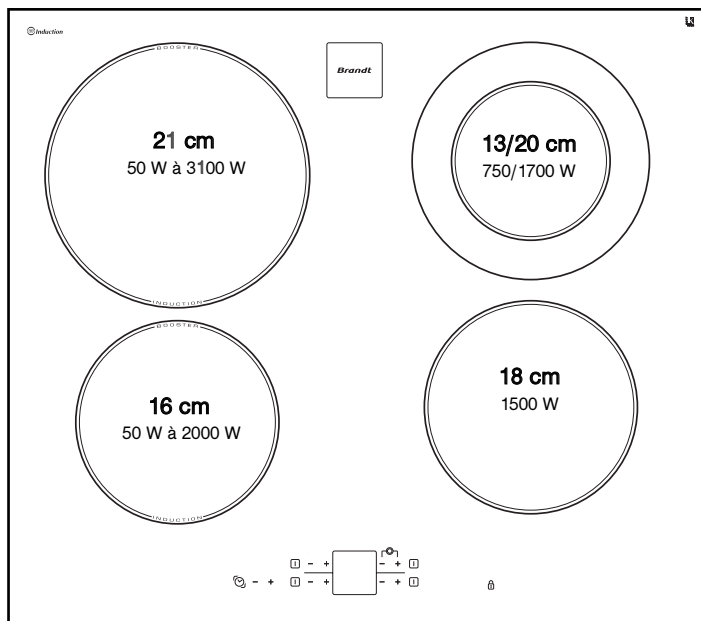
### • Σύνδεση 400V 3 ~ - 16A



**EL 2 / ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ**

**• ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΕΠΑΝΩ ΟΨΗΣ**

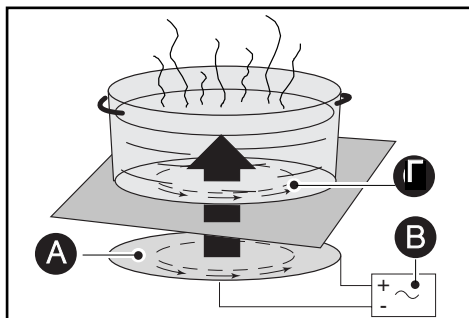
**TI 615**





- **ΣΚΕΥΗ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ**
- **ΠΟΙΑ ΕΣΤΙΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΣΚΕΥΟΣ ΣΑΣ;**

- **Αρχή της επαγωγής**



- **A** Επαγωγέας
- **B** Ηλεκτρικό κύκλωμα
- **Γ** Επαγωγικό ρεύμα

Η επαγωγή οφείλεται σε ένα μαγνητικό φαινόμενο. Όταν τοποθετείτε ένα σκεύος επάνω σε μία εστία που βρίσκεται σε λειτουργία, τα ηλεκτρικά κυκλώματα της εστίας σας παράγουν επαγωγικό ρεύμα στον πάτο του σκεύους και αυξάνουν αυτόματα τη θερμοκρασία του. Αυτή η θερμότητα μεταφέρεται συνεπώς στα τρόφιμα που σιγοβράζουν ή ψήνονται ανάλογα με τις ρυθμίσεις που επιλέξατε.

- **Τα σκεύη**

Τα περισσότερα σκεύη είναι συμβατά με τις επαγωγικές εστίες. Μόνο τα γυάλινα σκεύη, τα κεραμικά σκεύη, τα σκεύη από αλουμίνιο που δεν διαθέτουν ειδικό πάτο, τα σκεύη από χαλκό και ορισμένα σκεύη μη μαγνητικά από ανοξείδωτο ασάλι δεν είναι συμβατά με την επαγωγική μέθοδο μαγειρικής.

Σας συνιστούμε να επιλέγετε σκεύη με ίσιο και χοντρό πάτο. Η θερμότητα θα κατανέμεται καλύτερα και το μαγείρεμα θα είναι πιο ομοιογενές.

**CLASS** Επιλέγοντας ένα σκεύος που φέρει **INDUCTION** αυτό το λογότυπο στον πάτο ή στην συσκευασία του, μπορείτε να είστε σίγουροι για την απόλυτη συμβατότητά του με τις εστίες σας, υπό κανονικές συνθήκες χρήσης. Για να σας βοηθήσουμε να επιλέξετε, μία λίστα σκευών διατίθεται μαζί με αυτές τις οδηγίες.

Εστία*	Σκεύος
16 εκ.	10 ..... 18 εκ.
18 εκ.	12 ..... 22 εκ.
21 εκ.	18 ..... 24 εκ.
23 εκ.	12..... 26 εκ.
28 εκ.	12 ..... 32 εκ.

\* ανάλογα με το μοντέλο

- **Συμβουλή**

**Για να ελέγξετε την καταλληλότητα του σκεύους σας:**  
**Τοποθετήστε το στην εστία σε ισχύ 4.**  
**Εάν η οθόνη παραμένει σταθερή, το σκεύος σας είναι κατάλληλο.**  
**Εάν η οθόνη αναβοσβήνει, το σκεύος σας δεν είναι κατάλληλο για τις επαγωγικές εστίες.**  
**Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε ένα μαγνήτη.**  
**Εάν ο μαγνήτης "κολλάει" στον πάτο του σκεύους, τότε το σκεύος είναι κατάλληλο για τις εστίες σας.**

## • ΣΚΕΥΗ ΓΙΑ ΤΙΣ ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

### • Τα σκεύη

Πρέπει να είναι συμβατά με την ηλεκτρική κουζίνα.

Οι πάτοι τους πρέπει να είναι επίπεδοι.

Χρησιμοποιείτε κατά προτίμηση σκεύη από:

- Ανοξείδωτο ατσάλι με παχύ πάτο που φέρει επικάλυψη τριών μετάλλων ή "sandwich".
- Αλουμίνιο με επίπεδο παχύ πάτο.
- Ατσάλι με εμαγιέ επίστρωση

### • Χρήση

Ενδέχεται να απαιτείται αύξηση της ισχύος σε περίπτωση:

- μεγάλων ποσοτήτων
- μαγειρέματος με σκεύος που δεν φέρει καπάκι

- χρήσεως γυάλινης ή κεραμικής κατσαρόλας.

Ενδέχεται να απαιτείται μείωση της ισχύος σε περίπτωση:

- που μαγειρεύετε ένα τρόφιμο που έχει την τάση να καίγεται εύκολα (ρυθμίστε την θερμοκρασία σε χαμηλό επίπεδο και αυξήστε την εάν είναι απαραίτητο).
- υπερχειλίσης (απομακρύνετε το καπάκι ή τραβήξτε την κατσαρόλα από την εστία και στη συνέχεια χαμηλώστε την ισχύ).

### • Εξοικονόμηση ενέργειας:

Στο τέλος κάθε μαγειρέματος, τοποθετήστε το πλήκτρο εντολής στη θέση 0 και αφήστε το σκεύος στη θέση του προκειμένου να επωφεληθείτε της συσσωρευμένης θερμότητας (κατ'αυτόν τον τρόπο εξοικονομείτε ενέργεια).

Χρησιμοποιείτε ένα καπάκι για τα σκεύη όσο το δυνατόν πιο συχνά για να μειώνετε την απώλεια της θερμότητας μέσω εξάτμισης.

### • Αυτόματη ρύθμιση των εστιών

Οι εστίες ρυθμίζονται αυτόματα. Ανάβουν και σβήνουν για να διατηρήσουν την επιλεγμένη ισχύ. Κατ' αυτόν τον τρόπο η θερμοκρασία παραμένει ομοιογενής και προσαρμόζεται στο μαγείρεμα των τροφίμων σας.

Η συχνότητα ρύθμισης ποικίλλει ανάλογα με την επιλεγμένη ισχύ.



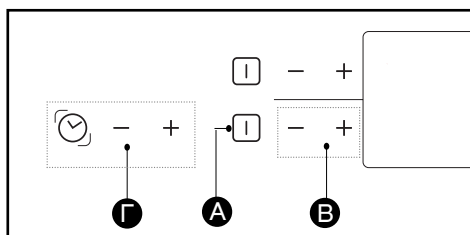
### Συμβουλή

Χρησιμοποιείτε σκεύη με κατάλληλο μέγεθος. Η διάμετρος του πάτου του σκεύους πρέπει να είναι ίση ή μεγαλύτερη από αυτή της σχεδιασμένης ζώνης.

**Μην αφήνετε άδεια σκεύη πάνω σε μία εστία.**

**Μην αφήνετε σκεύη που περιέχουν λάδι ή άλλο είδος λίπους πάνω σε μία εστία, χωρίς επίβλεψη.**

## • ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΠΛΗΚΤΡΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ



- A** Πλήκτρα έναρξη/διακοπή λειτουργίας.
- B** Πλήκτρα ισχύος.
- Γ** Πλήκτρα χρονοδιακόπτη.

## • ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Πατήστε το πλήκτρο έναρξη/διακοπή λειτουργίας της εστίας που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Η ένδειξη **0**, η οποία αναβοσβήνει και ένας χαρακτηριστικός ήχος, σας υποδεικνύουν ότι η εστία έχει ανάψει. Μπορείτε στη συνέχεια να ρυθμίσετε την ισχύ που επιθυμείτε.

Εάν δεν ρυθμίσετε την ισχύ, η εστία θα σβήσει αυτόματα.

## • ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Πατήστε το πλήκτρο έναρξη/διακοπή λειτουργίας της εστίας που βρίσκεται σε λειτουργία ή το πλήκτρο “-” της ισχύος έως να εμφανιστεί η ένδειξη **0**.

## • ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ

Πατήστε το πλήκτρο “+” ή “-” για να ρυθμίσετε το επίπεδο της ισχύος από 1 έως P (μέγιστη ισχύς = “booster”).

Κατά την έναρξη της λειτουργίας της εστίας μπορείτε να μεταβείτε κατευθείας στη μέγιστη ισχύ “P” πατώντας το πλήκτρο “-”.



### Συμβουλή

**Προτιμάτε να χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα εστίες που βρίσκονται σε διαφορετικές πλευρές.**

**Η χρήση σε μέγιστη ισχύ μίας εστίας οδηγεί στον αυτόματο περιορισμό της ισχύος της εστίας που βρίσκεται στην ίδια πλευρά, ο οποίος υποδεικνύεται μέσω των οθονών ισχύος.**

## • ΔΙΠΛΗ ΕΣΤΙΑ

Για να θέσετε σε λειτουργία την επιπλέον επιφάνεια της εστίας:

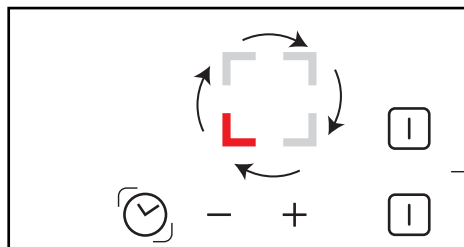
- Θέστε σε λειτουργία την εστία.
- Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα ισχύος “-” και “+” της εστίας. Ένας χαρακτηριστικός ήχος και η εμφάνιση της ένδειξης “E” στην οθόνη επιβεβαιώνει το χειρισμό σας.
- Ρυθμίστε την ισχύ.


Για να θέσετε την επιπλέον επιφάνεια της εστίας εκτός λειτουργίας:

- Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα ισχύος “-” και “+” της εστίας. Ένας χαρακτηριστικός ήχος επιβεβαιώνει το χειρισμό σας και η ένδειξη “E” εξαφανίζεται από την οθόνη.

## • ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Ο περιστρεφόμενος χρονοδιακόπτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το σύνολο των εστιών και ρυθμίζεται ώστε να αντιστοιχεί σε μία μόνο εστία κάθε φορά.



Πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο  επιλέγετε την εστία με την οποία θέλετε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη. Το περιστρεφόμενο σύμβολο και ο χρονοδιακόπτης μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο για τις εστίες που βρίσκονται σε λειτουργία.

Για να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:

- Θέστε σε λειτουργία την εστία και ρυθμίστε την ισχύ.
- Τοποθετήστε το περιστρεφόμενο σύμβολο σε αυτή την εστία.
- Ρυθμίστε τη διάρκεια μαγειρέματος πατώντας το “+” ή το “-”. Μία τελεία ανάβει στην οθόνη της ισχύος προκειμένου να επιβεβαιώσει την επιλογή σας.

Ο χρονοδιακόπτης τίθεται σε λειτουργία μόνο εάν η εστία καλύπτεται από ένα σκεύος.

Στο τέλος του μαγειρέματος, η εστία σβήνει, η οθόνη του χρονοδιακόπτη προβάλλει την ένδειξη **0** και ένας **χαρακτηριστικός ήχος** σας

**EL 2 / ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ**

προειδοποιεί.

- Πατήστε το πλήκτρο “+” ή “-” του χρονοδιακόπτη για να σταματήσετε τον χαρακτηριστικό ήχο.


Για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις του χρονοδιακόπτη: Πατήστε τα πλήκτρα “+” ή “-” του χρονοδιακόπτη.

Για να σταματήσετε το χρονοδιακόπτη:

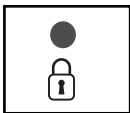
Πατήστε για μερικά δευτερόλεπτα ταυτόχρονα τα πλήκτρα “+” και “-” ή το πλήκτρο “0” του χρονοδιακόπτη έως να εμφανιστεί η ένδειξη 0.

Για να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη με μία άλλη εστία:

- Σταματήστε το χρονοδιακόπτη σε λειτουργία.

- Πατώντας διαδοχικά το πλήκτρο  ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη ώστε να αντιστοιχεί στη νέα εστία που έχει τεθεί σε λειτουργία.

• **ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ “ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ”**




Οι εστίες σας διαθέτουν μία ασφάλεια για παιδιά, η οποία σας επιτρέπει να ‘κλειδώνετε’ τα πλήκτρα εντολών όταν οι εστίες είναι εκτός λειτουργίας (κατά τον καθαρισμό παραδείγματος χάριν) ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (για να διατηρήσετε τις ρυθμίσεις).

Για λόγους ασφάλειας, μόνο το πλήκτρο “διακοπή λειτουργίας” μένει πάντα ενεργό και επιτρέπει την διακοπή της λειτουργίας της εστίας που λειτουργεί ακόμα και εάν είναι “κλειδωμένη”.

• **Πως να “κλειδώνετε” τις εστίες**


Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο “κλειδώματος” έως ότου η λυχνία ανάψει και έως ότου ένας χαρακτηριστικός ήχος επιβεβαιώσει το χειρισμό σας.

• **“Κλειδωμένες” εστίες σε λειτουργία**

Η οθόνη των εστιών που βρίσκονται σε λειτουργία υποδεικνύει την ισχύ και το σύμβολο “κλειδώματος” .

Όταν πατήσετε τα πλήκτρα της ισχύος ή του χρονοδιακόπτη των εστιών σε λειτουργία, η λυχνία “κλειδώματος” ανάβει. Η λυχνία σβήνει μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

Μόνο το πλήκτρο “διακοπή λειτουργίας” μένει πάντα ενεργό.

Στις εστίες οι οποίες είναι εκτός λειτουργίας, το σύμβολο  και η ενδεικτική λυχνία ανάβουν όταν πατήσετε τα πλήκτρα “**έναρξη/διακοπή λειτουργίας**”. Αυτή η ένδειξη θα σβήσει μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

• **“Κλειδωμένες” εστίες εκτός λειτουργίας**

Η ενδεικτική λυχνία που βρίσκεται επάνω από το πλήκτρο “κλειδώματος” είναι σβηστή. Πατώντας αυτό το πλήκτρο, η λυχνία ανάβει.

Η λυχνία εμφανίζεται όταν πατήσετε το πλήκτρο **έναρξη / διακοπή λειτουργίας** οποιασδήποτε εστίας.

• **Πως να “ξεκλειδώσετε” τις εστίες**

Πατήστε το πλήκτρο “κλειδώματος” έως ότου σβήσει η ενδεικτική λυχνία και έως ότου ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος, ο οποίος θα επιβεβαιώσει το χειρισμό σας.



**Συμβουλή**

**Μην ξεχνάτε “ξεκλειδώνετε” τις εστίες πριν την επόμενη χρήση τους (ανατρέξτε στο κεφάλαιο “χρήση της ασφάλειας για τα παιδιά”).**

## • ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

### • Εναπομείνουσα θερμότητα

Μετά από έντονη χρήση της εστίας ενδέχεται η εστία να παραμείνει ζεστή για μερικά λεπτά. Η ένδειξη "H" εμφανίζεται κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου. Αποφύγετε επομένως να αγγίζετε τις εν λόγω εστίες.

### • Περιορισμός της θερμοκρασίας

Κάθε εστία είναι εξοπλισμένη με έναν αισθητήρα ασφαλείας, ο οποίος επιβλέπει συνεχώς την θερμοκρασία του πάτου του σκεύους. Σε περίπτωση που ξεχάσετε ένα άδειο σκεύος πάνω σε μία αναμμένη εστία, ο αισθητήρας προσαρμόζει αυτόματα την ισχύ της εστίας προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος φθοράς του σκεύους ή της εστίας.

### • Ασφάλεια για "μικρά αντικείμενα"

Ένα αντικείμενο μικρών διαστάσεων (όπως π.χ. ένα τηρούλι, ένα κουτάλι ή ένα δαχτυλίδι ...) που έχει τοποθετηθεί επάνω στις εστίες, δεν αναγνωρίζεται ως σκεύος. Η οθόνη αναβοσβήνει και η επιλεγμένη ισχύς δεν τίθεται σε λειτουργία.

### ⚠ Προσοχή

**Πολλά αντικείμενα μικρών διαστάσεων ενδέχεται να αναγνωριστούν από μία εστία ως σκεύη.**

**Η ένδειξη τηςss ισχύος παραμένει σταθερή: ενδέχεται λοιπόν να απελευθερωθεί ισχύς η οποία θα θερμάνει τα αντικείμενα αυτά.**

### • Εναπομείνουσα θερμότητα

Εάν η εστία, η οποία βρίσκεται σε λειτουργία, είναι καυτή, μία ενδεικτική λυχνία ή η ένδειξη "H" (ανάλογα με το μοντέλο), η οποία αντιστοιχεί σε αυτή τη ζώνη, ανάβει στην οθόνη. Αυτή η ένδειξη θα παραμείνει αναμμένη, εάν η θερμοκρασία της εστίας, η οποία βρίσκεται εκτός λειτουργίας, είναι υψηλή. Μετά από παρατεταμένη διακοπή ρεύματος, μία άλλη φωτεινή ένδειξη ενδέχεται να εμφανιστεί. Η ένδειξη αυτή θα σβήσει μετά από το πάτημα οποιουδήποτε

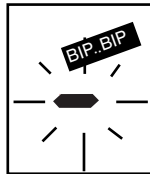
πλήκτρου. Ωστόσο, η θερμοκρασία των εστιών ενδέχεται να παραμείνει υψηλή.



**Προσοχή**  
**Μην αγγίζετε τις εστίες, κίνδυνος εγκαυμάτων.**

**Μην κοιτάτε επίμονα της λυχνίες αλλογόνου των εστιών.**

### • Προστασία σε περίπτωση υπερχειίλισης



Η διακοπή της λειτουργίας των εστιών, η εμφάνιση της ειδικής ένδειξης (βλ. σύμβολο) και ένας χαρακτηριστικός ήχος (ανάλογα με το μοντέλο) ενδέχεται να ενεργοποιηθούν σε μία από τις 3 ακόλουθες περιπτώσεις:

- Υπερχειίλιση που καλύπτει τα πλήκτρα εντολής.
- Ένα βρεγμένο πανί έχει τοποθετηθεί πάνω στα πλήκτρα.
- Ένα μεταλλικό αντικείμενο έχει τοποθετηθεί επάνω στα πλήκτρα ελέγχου. Καθαρίστε ή αφαιρέστε το αντικείμενο και ξεκινήστε εκ νέου το μαγείρεμα.

### • Σύστημα Auto-Stop (Αυτόματη Διακοπή)

Εάν ξεχάσετε να σβήσετε την εστία μετά το μαγείρεμα, η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με μία λειτουργία ασφαλείας "σύστημα Auto-Stop", η οποία διακόπτει αυτόματα τη λειτουργία της εστίας που έχει μείνει αναμμένη, μετά από προκαθορισμένο χρόνο (μεταξύ 1 και 10 ωρών ανάλογα με την χρησιμοποιούμενη ισχύ).

Σε περίπτωση ενεργοποίησης αυτής της ασφαλείας, η διακοπή της εστίας υποδεικνύεται μέσω της ένδειξης "AS" ή "A" στην οθόνη ελέγχου και ένας χαρακτηριστικός ήχος τίθεται σε λειτουργία για περίπου 2 λεπτά. Για να σταματήσετε τον χαρακτηριστικό ήχο, αρκεί να πατήσετε οποιοδήποτε πλήκτρο ελέγχου.

Ένας διπλός χαρακτηριστικός ήχος θα επιβεβαιώσει τον χειρισμό σας.

**EL 3 / ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ****• ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ**

. Αποφεύγετε τις προσκρούσεις με τα σκεύη:  
Η επιφάνεια του γυαλιού είναι πολύ ανθεκτική ωστόσο δεν είναι άθραυστη.

. Μην τοποθετείτε το καπάκι των σκευών επάνω στις εστίες σας. Ενδέχεται να δημιουργηθεί το φαινόμενο 'βεντουζα', το οποίο ενδέχεται να φθίρει την επιφάνεια των εστιών σας.

. Αποφεύγετε την τριβή των σκευών, η οποία ενδέχεται να φθίρει μακροπρόθεσμα τη σήμανση της επιφάνειας των εστιών σας.

. Αποφεύγετε να τοποθετείτε σκεύη στο πλαίσιο ή τα διακοσμητικά στοιχεία των εστιών σας (ανάλογα με το μοντέλο).

. Αποφεύγετε τα σκεύη με τραχύ ή μη λείο πάτο: Ενδέχεται να εμπεριέχουν ή να μεταφέρουν υλικά που θα προκαλέσουν κηλίδες ή χαραγιές στην επιφάνεια των εστιών σας.

**Η εγγύηση δεν καλύπτει φθορές που δεν παρεμποδίζουν τη λειτουργία της συσκευής ή τη χρήση της.**

. Μην αποθηκεύετε στο έπιπλο που βρίσκεται κάτω από τις εστίες σας, προϊόντα συντήρησης ή εύφλεκτα προϊόντα.

. Μην ζεσταίνετε κλειστές κονσέρβες καθώς ενδέχεται να εκραγούν.

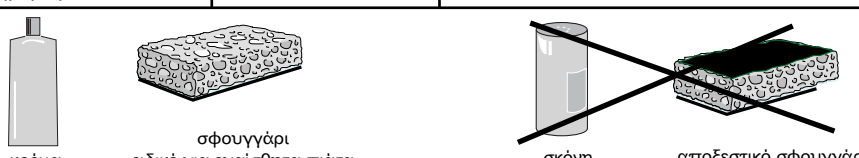
Αυτή η προφύλαξη ισχύει βεβαίως για όλους τους τρόπους μαγειρέματος.

. Για το μαγείρεμα, μην χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο. Μην τοποθετείτε ποτέ προϊόντα με περιτύλιγμα από αλουμινόχαρτο ή σε ταψί από αλουμίνιο πάνω στις εστίες σας. Το αλουμίνιο θα λιώσει και θα φθίρει ανεπανόρθωτα τη συσκευή σας.

. Οι εστίες σας δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για να εναποθέτετε αντικείμενα (κίνδυνος απρόσμενου ανάμματος, χαραγές, κ.λπ).

. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό. Ο ατμός ενδέχεται να φθίρει τις εστίες σας.



**• ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ**

ΕΙΔΗ ΒΡΩΜΙΑΣ	ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ	ΤΙ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ
Ελαφρές.	Σφουγγάρια.	Μουσκεύετε καλά τη ζώνη που θέλετε να καθαρίσετε με ζεστό νερό και σκουπίστε.
Συσσώρευση βρωμιάς από επανειλημμένο μαγείρεμα Υπερχείλιση γλυκών παρασκευασμάτων, λιωμένο πλαστικό	Σφουγγάρια. Ξύστρο ειδικό για γυαλί.	Μουσκεύετε καλά τη ζώνη που θέλετε να καθαρίσετε με ζεστό νερό, χρησιμοποιήστε ένα ξύστρο ειδικό για γυαλί προκειμένου να αφαιρέσετε τα υπολείμματα, ολοκληρώστε τον καθαρισμό με την σκληρή πλευρά του σφουγγαριού και στη συνέχεια σκουπίστε.
Κηλίδες και ίχνη αλάτων.	Λευκό ξύδι.	Χρησιμοποιήστε ζεστό λευκό ξύδι, αφήστε το να δράσει και σκουπίστε με ένα μαλακό πανί.
Μεταλλικές αστραφτερές βαφές. Εβδομαδιαία συντήρηση.	Ειδικό προϊόν για υαλοκεραμικές επιφάνειες	Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό προϊόν για αυτές τις υαλοκεραμικές επιφάνειες, κατά προτίμηση με σιλικόνη (προστατευτικές ιδιότητες).
		



**4 / ΕΙΔΙΚΑ ΜΗΝΥΜΑΤΑ, ΠΕΡΙΣΤΑΤΙΚΑ****EL****• Κατά τη σύνδεση**

ΠΑΡΑΤΗΡΕΙΤΕ ΟΤΙ:	ΠΙΘΑΝΑ ΑΙΤΙΑ:	ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ:
Μία φωτεινή ένδειξη εμφανίζεται.	Κανονική λειτουργία.	Τίποτα, η ένδειξη εξαφανίζεται μετά το πέρασ 30 δευτερολ.
Πρόβλημα στην κεντρική ασφάλεια. Μόνο μία πλευρά λειτουργεί.	Η σύνδεση των εστίων σας είναι ελαττωματική.	Ελέγξτε την καταλληλότητά της. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο Σύνδεση.
Οι εστίες απελευθερώνουν μία μυρωδιά κατά τις πρώτες χρήσεις.	Καινούργια συσκευή.	Ζεστάνετε μία κατσαρόλα γεμάτη νερό σε κάθε εστία για 1/2 ώρα.

**• Κατά την έναρξη της λειτουργίας**

ΠΑΡΑΤΗΡΕΙΤΕ ΟΤΙ:	ΠΙΘΑΝΑ ΑΙΤΙΑ:	ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ:
Οι εστίες δεν λειτουργούν και οι φωτεινές οθόνες στο πληκτρολόγιο παραμένουν σβηστές.	Η συσκευή δεν τροφοδοτείται. Η τροφοδοσία ή η καλωδίωση είναι ελαττωματική.	Ελέγξτε τις ασφάλειες και τον διακόπτη της κεντρικής ηλεκτρικής ασφάλειας.
Οι εστίες δεν λειτουργούν και εμφανίζεται ένα άλλο μήνυμα.	Το ηλεκτρονικό κύκλωμα δυσλειτουργεί.	Καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.
Οι εστίες δεν λειτουργούν, η ένδειξη  ή  εμφανίζεται.	Οι εστίες είναι κλειδωμένες.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο ασφάλεια για τα παιδιά

**• Κατά τη χρήση**

ΠΑΡΑΤΗΡΕΙΤΕ ΟΤΙ:	ΠΙΘΑΝΑ ΑΙΤΙΑ:	ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ:
Οι εστίες έπαψαν να λειτουργούν, ένας χαρακτηριστικός ήχος εκπέμπεται κάθε 10 δευτερόλεπτα ή εμφανίζεται η ένδειξη  ή η ένδειξη F7 .	Σημειώθηκε υπερχειλίση ή ένα αντικείμενο παρεμποδίζει το πληκτρολόγιο ελέγχου.	Καθαρίστε ή αφαιρέστε το αντικείμενο και ξεκινήστε εκ νέου το μαγείρεμα.
Εμφανίζεται μία σειρά μικρών ενδείξεων  ή η ένδειξη F7.	Τα ηλεκτρονικά κυκλώματα υπερθερμάνθηκαν.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο Σύνδεση.
Μετά την ενεργοποίηση μίας εστίας, οι ενδεικτικές λυχνίες του πληκτρολογίου συνεχίζουν να αναβοσβήνουν.	Το σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για τις επαγωγικές εστίες ή έχει διάμετρο μικρότερη από 12 εκ. (10 εκ. σε εστία 16 εκ.).	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο Σκεύη για τις επαγωγικές εστίες.
Οι κατσαρόλες κάνουν θόρυβο κατά το μαγείρεμα. Οι εστίες σας εκπέμπει έναν ήχο κατά το μαγείρεμα.	Σύνηθες με μερικά είδη σκευών. Αυτό οφείλεται στην μετάδοση της ενέργειας των εστίων στο σκεύος.	Τίποτα. Δεν υπάρχει κίνδυνος ούτε για τις εστίες σας ούτε για το σκεύος σας.
Ο εξαερισμός συνεχίζει να λειτουργεί μερικά λεπτά μετά την απενεργοποίηση των εστίων.	Ηλεκτρονική ψύχρανση. Κανονική λειτουργία.	Τίποτα.

**⚠ Προσοχή**

**Σε περίπτωση θραύσης, ραγίσματος ή χαραγής ακόμα και ελαφριάς της γυάλινης επιφάνειας, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή σας για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.**

**Επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.**

**ΕΛ ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ**
**• ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΑΝΑ ΦΑΓΗΤΟ**

		ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΒΡΑΣΙΜΟ		ΨΗΣΙΜΟ/ ΡΟΔΙΣΜΑ ΒΡΑΣΙΜΟ ΕΚ ΝΕΟΥ ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΟΥΠΑΣ		ΣΙΓΟΒΡΑΣΙΜΟ			ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗ- ΤΑΣ	
		ισχύς	9 8	7	6	5	4	3	2	1
<b>ΣΟΥΠΕΣ</b>	<b>ΖΩΜΟΙ</b>							●		
	ΠΑΧΥΡΕΥΣΤΕΣ ΣΟΥΠΕΣ								●	
<b>ΨΑΡΙΑ</b>	ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ				●					
	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ					●				
<b>ΣΑΛΤΣΑ</b>	ΠΑΧΥΡΕΥΣΤΗ ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ						●			
	ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΑΥΓΑ (ΜΠΕΑΡΝΕΖ, ΟΛΑΝΤΕΖ)							●		
	ΕΤΟΙΜΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ							●		
		ισχύς	9 8	7	6	5	4	3	2	1
<b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>	ΑΝΤΙΔΙΑ, ΣΠΑΝΑΚΙ					●				
	ΟΣΠΡΙΑ					●				
	ΒΡΑΣΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ					●				
	ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΣΙΓΑΡΙΣΤΕΣ					●				
	ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ					●				
	ΑΠΟΨΥΞΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ								●	
<b>ΚΡΕΑΣ</b>	ΛΕΠΤΑ ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ			●						
	ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ				●					
	ΨΗΤΟ ΚΡΕΑΣ			●						
<b>ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ</b>	ΚΑΤΕΨΥΓΜ. ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	●								
	ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	●								
		ισχύς	9 8	7	6	5	4	3	2	1
<b>ΔΙΑΦΟΡΑ</b>	ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ (ΑΠΟ ΣΙΓΟΒΡΑΣΙΜΟ)					●				
	ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ					●				
	ΚΡΕΠΕΣ				●					
	ΚΡΕΜΑ					●				
	ΛΙΩΜΕΝΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ									●
	ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ					●				
	ΓΑΛΛΑ					●				
	ΑΥΓΑ ΜΑΤΙΑ					●				
	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ				●					
	ΜΙΚΡΑ ΒΑΖΑΚΙΑ ΓΙΑ ΜΩΡΑ (ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ)								●	
	ΡΑΓΚΟΥ					●				
	ΡΥΖΙ ΚΡΕΟΛ					●				
	ΡΥΖΟΓΑΛΟ								●	



## • ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

		ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΒΡΑΣΙΜΟ		ΨΗΣΙΜΟ/ ΡΟΔΙΣΜΑ ΒΡΑΣΙΜΟ ΕΚ ΝΕΟΥ ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΟΥΠΑΣ		ΣΙΓΟΒΡΑΣΙΜΟ		ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗ- ΤΑΣ		
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>ΣΟΥΠΕΣ</b>	<b>ΖΩΜΟΙ</b>						●			
	ΠΑΧΥΡΕΥΣΤΕΣ ΣΟΥΠΕΣ							●		
<b>ΨΑΡΙΑ</b>	<b>ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ</b>				●					
	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ					●				
<b>ΣΑΛΤΣΑ</b>	<b>ΠΑΧΥΡΕΥΣΤΗ ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ</b>							●		
	ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΑΥΓΑ (ΜΠΕΑΡΝΕΣ, ΟΛΑΝΤΕΣ)								●	
	ΕΤΟΙΜΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ									●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>	<b>ΑΝΤΙΔΙΑ, ΣΠΑΝΑΚΙ</b>						●			
	ΟΣΠΡΙΑ						●			
	ΒΡΑΣΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ						●			
	ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΣΙΓΑΡΙΣΤΕΣ					●				
	ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ					●				
	ΑΠΟΨΥΧΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ						●			
<b>ΚΡΕΑΣ</b>	<b>ΛΕΠΤΑ ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ</b>	●								
	ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ				●					
	ΨΗΤΟ ΚΡΕΑΣ	●								
<b>ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ</b>	<b>ΚΑΤΕΨΥΓΜ. ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ</b>	●								
	ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>ΔΙΑΦΟΡΑ</b>	<b>ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ (ΑΠΟ ΣΙΓΟΒΡΑΣΙΜΟ)</b>						●			
	ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ							●		
	ΚΡΕΠΕΣ			●						
	ΚΡΕΜΑ								●	
	ΛΙΩΜΕΝΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ									●
	ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ				●					
	ΓΑΛΑ						●			
	ΑΥΓΑ ΜΑΤΙΑ				●					
	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ					●				
	ΜΙΚΡΑ ΒΑΖΑΚΙΑ ΓΙΑ ΜΩΡΑ (ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ)								●	
	ΡΑΓΚΟΥ						●			
	ΡΥΖΙ ΚΡΕΟΛ					●				
	ΡΥΖΟΓΑΛΟ							●		

NL

# Brandt

**Geachte klant,**

**U hebt een kookplaat van **BRANDT** aangeschaft. Wij willen u hier graag voor bedanken.**

**Wij hebben bij het ontwerpen van dit apparaat gebruik gemaakt van onze passie en onze knowhow om zo goed mogelijk aan uw wensen te voldoen. Wij hebben het zo ontworpen dat het ook altijd eenvoudig is te gebruiken; innovatief en hoge prestaties leverend.**

**In het gamma van **BRANDT** producten vindt u ook een ruime keuze aan ovens, magnetrons, afzuigdampkappen, fornuizen, vaatwassers, = wasmachine, droogtrommel, koelkasten en diepvriezers, die u kunt afstemmen op uw nieuwe kookplaat van **BRANDT**.**

**Kijk ook op onze site [www.brandt.com](http://www.brandt.com), daar vindt u al onze producten en nuttige en aanvullende informatie.**

**BRANDT**

**Wij streven voortdurend naar verbetering van onze producten. Daarom behouden we ons het recht voor om aan de technische, functionele of esthetische kenmerken van onze producten wijzigingen aan te brengen die in verband staan met technische ontwikkelingen.**



**Belangrijk**

**Vóór installatie en gebruik van uw apparaat deze installatie- en gebruiksgids aandachtig lezen. U zult snel gewend raken aan de werking.**

[www.brandt.com](http://www.brandt.com)

**INHOUD****NL**

• VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN _____	68
• RESPECT VAN HET MILIEU _____	68
• BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT _____	69
• BESCHRIJVING VANDE BOVENZIJDE _____	69
<b>1 / 1 / INSTALLATIE VAN HET APPARAAT</b>	
• KEUZE VAN DE PLAATS _____	70
• INBOUW _____	70
• AANSLUITING • _____	71
<b>2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• PANNEN VOORINDUCTIEKOKEN _____	72
• WELKE KOOKZONE VOOR UW PAN? _____	72
• KOOKPOTTEN VOOR PLATEN VAN GLASKERAMIEK _____	73
• BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN _____	74
• AANZETTEN _____	74
• STOP _____	74
• INSTELLEN VAN HET VERMOGEN _____	74
• Zone double _____	74
• INSTELLEN VAN DE SCHAKELKLOK _____	74
• GEBRUIK "KINDERBEVEILIGING" _____	75
• BEVEILIGING _____	76
<b>3 / PERIODIEK ONDERHOUD VAN HET APPARAAT</b>	
• BEHOUD VAN HET APPARAAT _____	77
• ONDERHOUD VAN HET APPARAAT _____	77
<b>4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS</b>	
• Bij de inwerkingstelling _____	78
• Bij de inwerkingstelling _____	78
• Tijdens gebruik _____	78
<b>5 / KOOK TABEL</b>	
• KOOK TABEL PER GERECHT _____	79-80

NL

## • VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Deze kookplaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Deze kookplaten zijn uitsluitend bestemd voor het koken van vaste of vloeibare levensmiddelen en bevatten geen asbesthoudende onderdelen.

### • Restwarmte

Zolang een kookzone die in gebruik is heet is, brandt een lampje of "H" (naargelang de modellen) relatief aan deze zone op de indicator.

Wanneer een kookzone uitgeschakeld wordt maar de temperatuur hoog blijft, blijft dit lampje branden.

Na een langdurige stroomonderbreking kan een ander lampje oplichten. Dit lampje gaat uit door te drukken op een willekeurige toets. De stralingswarmte van de kookzones kan niettemin hoog blijven.



**Let op**  
**Raak deze zones niet aan, brandwongevaar.**

**De halogeenlampen van de kookzones niet aanstaren.**

### • Kinderbeveiliging

Uw kookplaat is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of wanneer de plaat niet aan staat (zie hoofdstuk: gebruik van de kinderbeveiliging).

Vergeet niet de kinderbeveiliging te ontgrendelen wanneer u de kookplaat opnieuw wilt gebruiken.

### • Voor dragers van hartstimulatoren en actieve implanten.

De werking van de kookplaat is overeenkomstig de geldende normen voor elektromagnetische interferentie en beantwoordt aldus aan de wettelijke normen (richtlijnen 89/336/CEE).

Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker te vermijden, is het belangrijk dat de pacemaker is ontworpen en afgesteld in overeenstemming met de betreffende reglementering.

Wij kunnen u in dit opzicht enkel garanderen dat ons eigen product aan de geldende normen voldoet.

Wat betreft de technische specificatie van uw pacemaker of eventuele incompatibiliteit, kunt u inlichtingen inwinnen bij de fabrikant van de pacemaker of bij uw behandelend arts.



### Elektrisch gevaar

**Zorg ervoor dat de voedingskabel van een elektrisch apparaat dat in de nabijheid van de tafel is aangesloten, niet in contact komt met de kookzones.**

**Als er een barstje verschijnt in het oppervlak van de glasplaat dient u het apparaat onmiddellijk uit te schakelen om de kans op een elektrische schok uit te sluiten.**

**Verwijder daartoe de zekeringen of schakel de hoofdschakelaar uit.**

**Gebruik de kookplaat niet meer voordat de glazen bovenplaat is vervangen.**

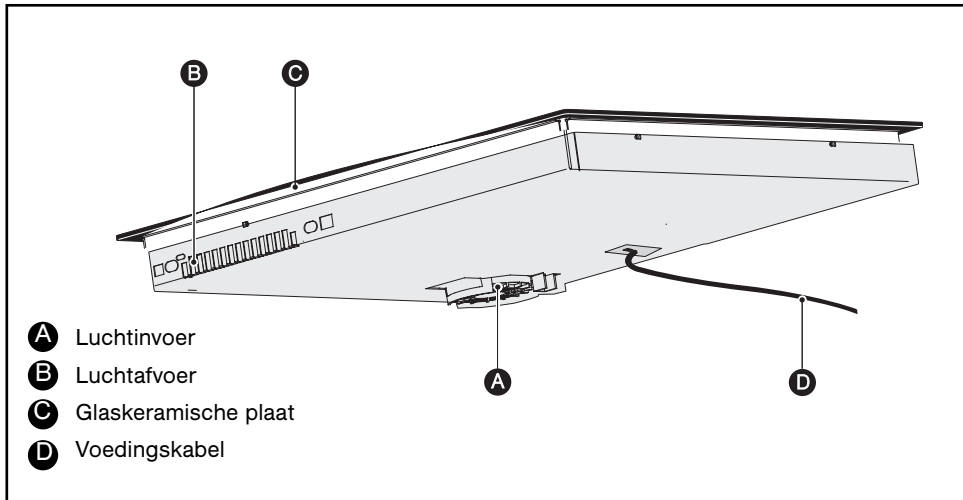
## • RESPECT VAN HET MILIEU

– Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

– Uw apparaat bevat tevens vele recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden. De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

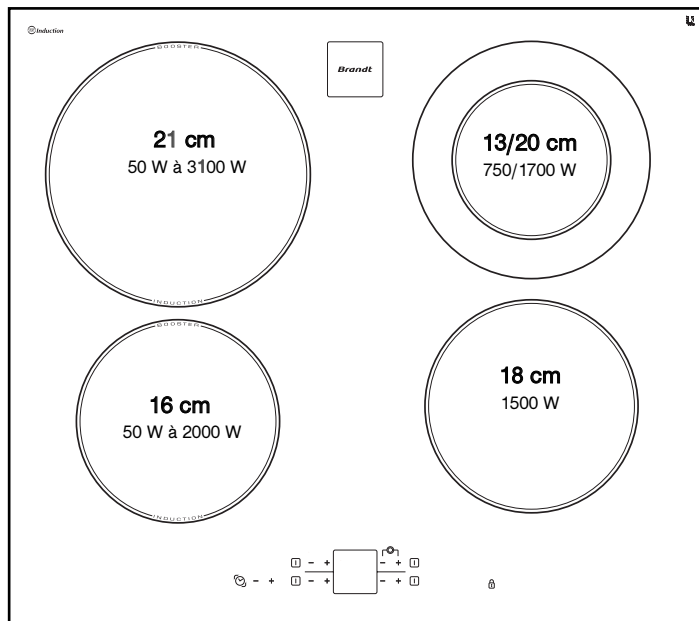
– Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

• **BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT**

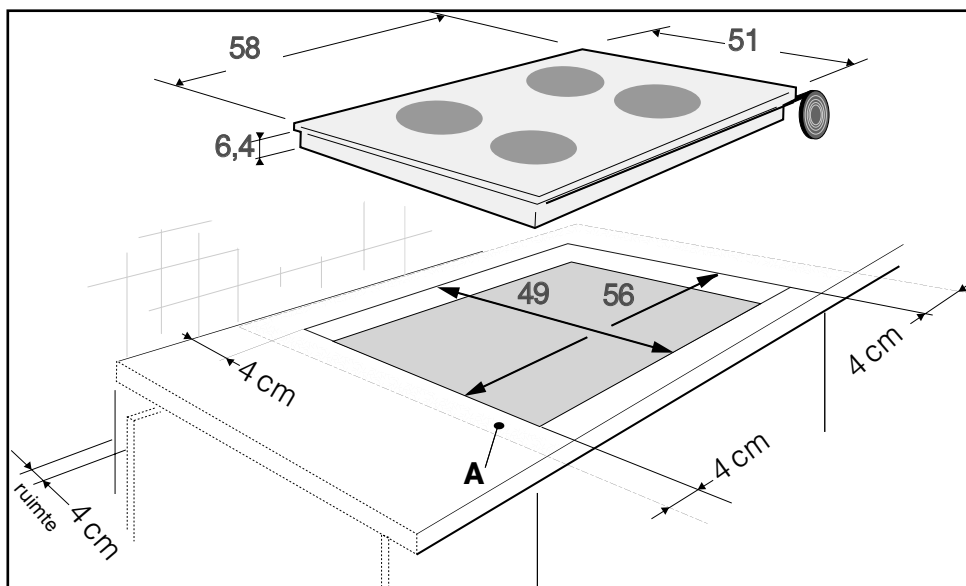


• **BESCHRIJVING VAN DE BOVENZIJD**

**TI 615**



## NL 1 / INSTALLATIE VAN HET APPARAAT



### • KEUZE VAN DE PLAATS

Het apparaat dient zo te worden geplaatst dat het stopcontact toegankelijk blijft.

De afstand tussen de rand van het apparaat en de muur (of wand) erachter of ernaast moet minimaal 4 cm bedragen (zone A).

Het apparaat kan zonder probleem boven een meubel, een oven of een inbouwbaar elektrisch huishoudapparaat worden ingebouwd. Controleer echter wel of de luchttoevoer en -afvoer niet worden geblokkeerd (zie hoofdstuk "beschrijving van uw apparaat").

### • INBOUW

Zie schema hierboven.

Lijm de schuimplastic afdichtingstrip volledig rond de onderzijde van de kookplaatrand, daar waar deze op uw werkblad rust. Dit zorgt voor een goede afdichting met het werkblad.

Bevestig de clips op de plaat\*.

\*Naar gelang model.



#### Advies

**Als uw oven onder de kookplaat is geplaatst, maakt de thermische beveiliging van de plaat gelijktijdig gebruik van de kookplaat en de oven in pyrolysemodus onmogelijk.**

**Uw kookplaat is voorzien van een beveiligingssysteem tegen oververhitting.**

**Deze beveiliging kan bijvoorbeeld worden geactiveerd als de kookplaat boven een onvoldoende geïsoleerde oven is geïnstalleerd. Er verschijnen dan kleine streepjes op het display. In dit geval raden wij u aan de ventilatie van de kookplaat te vergroten door een opening aan de zijkant van het meubel te maken (8cm x 5cm), en/of u kunt ook de isolatiekit voor ovens installeren, verkrijgbaar bij de servicedienst.**



#### Let op

**Het is van groot belang dat de luchtinvoer onder het kookapparaat nooit wordt afgesloten.**

**Ongeacht waar u de inductiekookplaat installeert, een goede ventilatie is altijd belangrijk.**

## 1 / INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

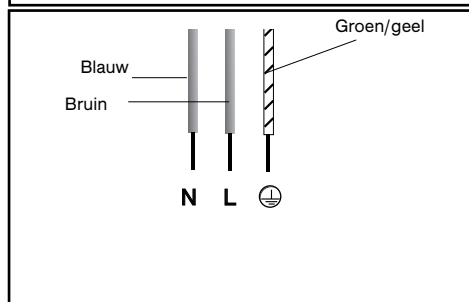
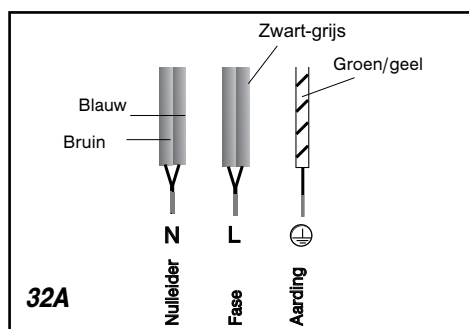
NL

• **AANSLUITING**

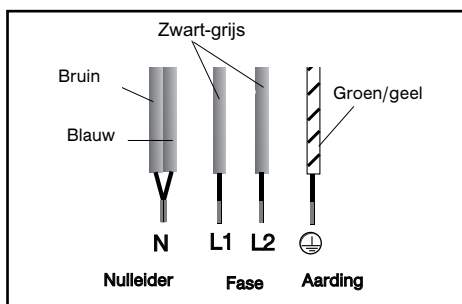
Deze kookplaten moeten worden aangesloten op het elektriciteitsnet via een stopcontact CEI 60083 of een omnipolaire schakelaar volgens de geldende installatieregels.

Bij het onder spanning zetten van de kookplaat, of in geval van een lange stroomstoring, verschijnt een lichtcodering op het bedieningspaneel. Wacht ongeveer 30 seconden tot deze informatie verdwijnt voordat u de kookplaat gebruikt (Deze weergave is normaal en indien nodig voorbehouden aan de servicedienst. De gebruiker van de kookplaat dient hier in geen geval rekening mee te houden).

**⚠ Let op**  
Indien de voedingskabel is beschadigd moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de servicedienst of ander gekwalificeerd persoon worden vervangen.

• **Aansluiting 220-240V ~**• **Aansluiting 400V 2N ~ - 16A**

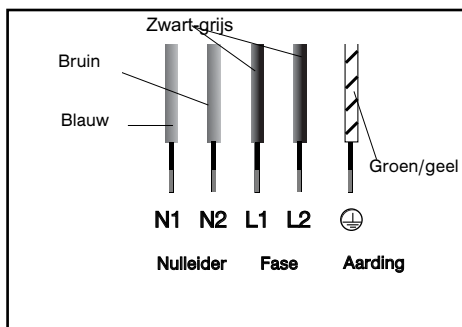
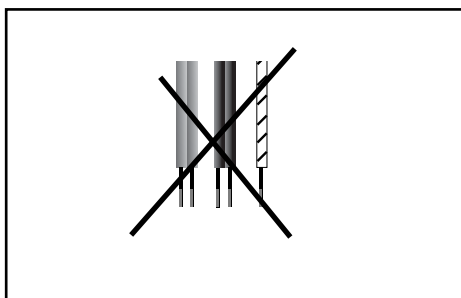
Scheid vóór de aansluiting de 2 fasedraden L1 en L2.



Indien bij een aansluiting van 400 V 2N driefasig, de kookplaat niet functioneert, controleer dan of de nulleider goed is aangesloten.

• **Aansluiting 2x230V 2L+2N ~ - 16A**

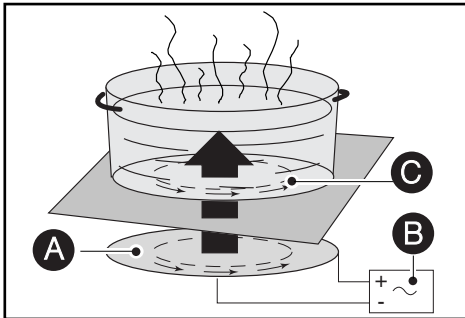
Scheid de draden vóór de aansluiting.

• **Aansluiting 400V 3 ~ - 16A**

## NL 2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT

- **PANNEN VOOR INDUCTIEKOKEN**
- **WELKE KOOKZONE VOOR UW PAN?**

### • Principe van inductiekoken



- A** Inductor
- B** Elektronische schakeling
- C** Inductiestromen

Het principe van inductiekoken berust op een magnetisch fenomeen.

Zodra u uw pan op een kookzone zet en deze inschakelt, gaan de elektronische schakelingen van uw kookplaat in de bodem van uw kookpan "inductie" stromen produceren, hetgeen de temperatuur onmiddellijk verhoogt. Deze warmte wordt doorgegeven aan de levensmiddelen in de pan die u zo, afhankelijk van uw instelling, zachtjes kunt laten pruttelen of snel kunt dichtschroeien.

### • De pannen

De meeste pannen zijn geschikt voor inductiekoken.

Alleen glazen en aarden kookpannen, aluminium pannen zonder speciale bodem, koperen pannen en bepaalde kookpannen van niet-magnetisch roestvrij staal zijn niet geschikt voor inductiekoken.

Wij adviseren u kookpannen te kiezen met een dikke platte bodem. De warmte wordt beter verspreid en het kookproces verloopt gelijkmatiger.

### **CLASS INDUCTION**

Door pannen te kiezen met dit logo op de onderkant of op de verpakking, weet u zeker dat zij geschikt zijn voor de kookplaat, onder normale gebruiksomstandigheden.

Om u bij uw keuze van kookpannen te helpen, leveren wij bij deze handleiding een lijst met keukengerei.

Kook zone*	Te gebruiken pan
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 ..... 24 cm
23 cm	12..... 26 cm
28 cm	12 ..... 32 cm

\* naar gelang model

### **Advies**

**Om te controleren of uw pan geschikt**

**is:**

**Zet u het op een kookzone op vermogen 4.**

**Als het display niet knippert, is uw pan geschikt.**

**Als het display knippert, is uw pan niet geschikt voor inductiekoken.**

**U kunt ook een magneet gebruiken.**

**Als de magneet aan de bodem van de pan "kleeft", is de pan geschikt voor inductiekoken.**



## • **KOOKPOTTEN VOOR PLATEN VAN GLASKERAMIEK**

### • **De kookpotten**

Deze moeten bestemd zijn voor het koken op elektrische fornuizen.

Ze moeten een platte bodem hebben.

Gebruik bij voorkeur kookpotten van:

- Roestvrij staal met dikke trimetalen bodem of "sandwich"
- Aluminium met dikke gladde bodem.
- Geëmailleerd staal

### • **Gebruik**

Een hogere instelling is noodzakelijk in geval van:

- grote hoeveelheden
- bereidingen met een niet afgedekte kookpot
- het gebruik van een glazen of keramische kookpot.

Een lagere instelling is noodzakelijk in geval van:

- de bereiding van voedingsmiddelen die de neiging hebben om makkelijk aan te branden (beginnen met een lagere instelling, die geleidelijk kan worden opgedreven indien dit noodzakelijk mocht blijken).
- overkoken (haal het deksel van de pot of haal de pot weg en zet de stand lager).

### • **Energiebesparing:**

Om de bereiding te beëindigen, selecteer de stand 0 en laat de kookpot staan om de geaccumuleerde warmte te benutten (zo bespaart u energie).

Gebruik zo vaak mogelijk een deksel om warmteverlies door verdamping te beperken.

### • **Automatische regeling van de kookzones**

De kookzones worden automatisch geregeld. Ze gaan vanzelf aan en uit om het geselecteerd vermogen in stand te houden. Zo blijft de temperatuur homogeen en geschikt voor de bereiding van uw voedingsmiddelen.

De regelfrequentie is afhankelijk van het geselecteerd vermogen.

### **Advies**

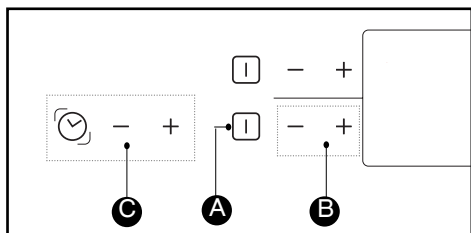
*Gebruik een kookpot met een aangepaste grootte. De diameter van de bodem van de kookpot moet gelijk zijn aan of groter zijn dan de zone met zeefdruk.*

*Laat geen lege potten op een kookzone staan.*

*Laat potten met hete olie of vet niet onbeheerd op een kookzone staan*

## NL 2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT

### • BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN • DUBBELE ZONE



- A** Aan/uit toetsen.
- B** Toetsen voor het instellen van het kookvermogen.
- C** Toetsen voor het instellen van de schakelklok.

### • AANZETTEN

Druk op de aan/uit toets van de te gebruiken zone. Een knipperende 0 en een pieptoon geven aan dat de zone aan staat. U kunt nu het gewenste kookvermogen instellen.

Als u geen kookvermogen instelt zal de kookzone automatisch worden uitgeschakeld.

### • STOP

Druk op de aan/uit toets van de gebruikte zone of op de toets “-” van het vermogen tot 0 wordt weergegeven.

### • INSTELLEN VAN HET VERMOGEN

Druk op de toets “+” ou “-” om het vermogen-niveau van 1 tot P (maximaal vermogen = booster) in te stellen.

Bij het inschakelen kunt u direct het maximale vermogenniveau “P” instellen door op de toets “-” te drukken



#### Advies

**Gebruik bij voorkeur kookzones aan verschillende zijden.**

**Het gebruik van maximaal vermogen op één van de kookzones brengt een automatische beperking van de andere teweeg, zichtbaar op het vermogendisplay.**

Om de bijkomende zone te activeren:

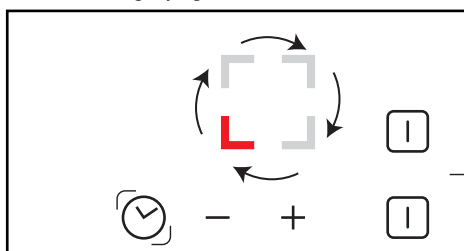
- Schakel de hoofdzone in.
- Druk tegelijk op de vermogenstoetsen “-” en “+” van de kookzone. Een pieptoon en een “E” op de display bevestigen de handeling.
- Regel het vermogen.


Om de bijkomende zone uit te schakelen:

- Druk tegelijk op de vermogenstoetsen “-” en “+” van de kookzone. Een pieptoon en het verdwijnen van de “E” op de display bevestigen de handeling.

### • INSTELLEN VAN DE SCHAKELKLOK

Er is één draaiende schakelklok voor de totaliteit van de kookzones. Deze wordt voor één kookzone tegelijk gebruikt.



Door meermaals op toets  te drukken, selecteert u de kookzone waarvoor u de schakelklok wilt gebruiken.

Het draaiende symbool en de schakelklok kunnen alleen worden gebruikt voor ingeschakelde zones.

Om de schakelklok te gebruiken:

- Schakelt u de kookzone in en regelt u het vermogen.
- Zet u het draaiende symbool op deze kookzone.
- Stelt u de duur in door op “+” of “-” te drukken; een lichtpunt op het vermogendisplay bevestigt uw handeling.

De schakelklok telt alleen af indien de kookzone bedekt is met een pan.

Aan het einde van de kookcyclus gaat de zone uit, geeft de schakelklok 0 weer en hoort u een pieptoon.

- Druk op de toets “+” of “-” van de schakelklok om een einde te maken aan de pieptoon.

Om de instellingen van de schakelklok te wijzigen:


Drukt u op de toetsen "+" of "-" van de schakelklok.

Om de schakelklok stop te zetten:

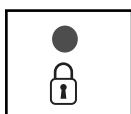
Drukt u gelijktijdig enkele seconden op de toetsen "+" en "-" van de schakelklok of op de toets "-" van de schakelklok tot 0 verschijnt.

Om de schakelklok op een andere kookzone over te zetten:

- Stopt u de lopende schakelklok.

- Verplaatst u de schakelklok naar een andere ingeschakelde kookzone door meermaals op de toets  te drukken.

## • GEBRUIK "KINDER BEVEILIGING"




Uw kookplaat heeft een kinderbeveiliging die de bedieningen vergrendelt wanneer de plaat niet is ingeschakeld (bijvoorbeeld bij het reinigen) of tijdens het koken (om de instellingen niet te wijzigen). Uit veiligheidsoverwegingen blijft alleen de "stop" toets altijd actief. U kunt zo zelfs tijdens vergrendeling een verwarmingszone uitzetten.


### • Hoe vergrendelen

Houd de vergrendelingstoets ingedrukt tot de led erboven oplicht en u een piepton hoort.

### • In werking zijnde vergrendelde plaat

Het display van ingeschakelde kookzones geeft afwisselend het vermogen en het vergrendelingssymbool  aan.

Wanneer u op de toetsen van het **vermogen** of van de **schakelklok** van de ingeschakelde zones drukt, gaat de led van de vergrendeling aan. Deze gaat na enkele seconden weer uit. Alleen de "stop" toets blijft actief

Op de kookzones die niet zijn ingeschakeld gaan het symbool  en de led aan wanneer u op de "aan/uit" toetsen drukt.

Deze weergave verdwijnt na enkele seconden,

### • De kookplaat is vergrendeld wanneer deze niet is ingeschakeld

De led boven de vergrendelingstoets is uit. Door kort op deze toets te drukken licht de led op.

De led licht op wanneer u op een **aan/uit** toets van een willekeurige zone drukt.

### • Hoe ontgrendelen

Druk op de vergrendelingstoets: de led gaat uit en u hoort een dubbele piepton. De kookplaat is ontgrendeld.



### Advies

**Denk eraan uw kookplaat te ontgrendelen wanneer u deze opnieuw wilt gebruiken (zie hoofdstuk "gebruik kinderbeveiliging").**

## NL 2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT

### • BEVEILIGING

#### • Restwarmte

Na intensief gebruik kan de door u gebruikte kookzone nog enkele minuten heet blijven. Dit wordt weergegeven met een "H". Raak de betreffende zones dan niet aan.

#### • Temperatuurbegrenzer

Elke kookzone is uitgerust met een veiligheidssensor die voortdurend de temperatuur van de bodem van de pan controleert. Als u een lege pan op een ingeschakelde kookzone laat staan, zal deze sensor automatisch de temperatuur van de kookplaat aanpassen zodat uw keukengerei of de kookplaat niet wordt beschadigd.

#### • Veiligheid "kleine voorwerpen"

Een klein voorwerp (zoals een vork, lepel of ring ...) dat alleen op de kookplaat wordt gelegd, wordt niet als pan herkend. Het display knippert en de kookplaat wordt niet ingeschakeld.

#### ⚠ Let op

**Meerdere kleine voorwerpen kunnen op een kookplaat als een pan worden herkend.**

**Het display geeft het kookvermogen aan: deze voorwerpen worden verwarmd als een kookvermogen wordt ingesteld.**

#### • Restwarmte

Zolang een kookzone die in gebruik is heet is, brandt een lampje of "H" (naargelang de modellen) relatief aan deze zone op de indicator. Wanneer een kookzone uitgeschakeld wordt maar de temperatuur hoog blijft, blijft dit lampje branden.

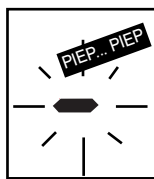
Na een langdurige stroomonderbreking kan een ander lampje oplichten. Dit lampje gaat uit door te drukken op een willekeurige toets. De stralingswarmte van de kookzones kan niettemin hoog blijven.

#### ⚠ Let op

**Raak deze zones niet aan, brandwongevaar.**

**De halogeenlampen van de kookzones niet aanstaren.**

### • Bescherming bij overkoken



Het stopzetten van de kookplaat, een speciale weergave (symbool hiernaast) en een pieptoon (naar gelang model) kunnen in één van de volgende 3 gevallen in werking worden gezet:

- Overkoken waarbij de bedieningstoetsen worden bedekt.
- Natte doek op de toetsen.
- Metalen voorwerp op de bedieningstoetsen. Reinig het voorwerp of verwijder het en ga verder met koken.

#### • Auto-Stop systeem

In geval u vergeet de pan van de kookzone te halen, dan is uw kookplaat uitgerust met een veiligheidsfunctie "Auto-Stop systeem" die de vergeten kookzone automatisch uitzet na een vooraf bepaalde tijd (tussen 1 en 10 uur naar gelang het gebruikte vermogen).

Wanneer deze veiligheidsfunctie wordt gestart wordt de onderbreking van de kookzone aangekondigd met de weergave "AS" of "A" in de bedieningszone en hoort u ongeveer 2 minuten lang een pieptoon. Door op een willekeurige toets van de bedieningen te drukken maakt u hier een einde aan.

Een dubbele pieptoon bevestigt uw handeling.

**3 / PERIODIEK ONDERHOUD VAN HET APPARAAT****NL****• BEHOUD VAN HET APPARAAT**

. De kookpannen niet te hard op de kookplaat neerzetten:

De vitrokeramische plaat is zeer stevig, maar niet onbreekbaar.

. Leg geen warme deksel plat op de kookplaat. Een 'zuignap' effect kan het vitrokeramische oppervlak beschadigen.

. Schuif de pannen niet over de glasplaat, dat kan op den duur beschadiging veroorzaken van het motief op de glaskeramische plaat.

. Zet geen pannen op de lijst of kap (afhankelijk van het model).

. Gebruik geen pannen met ruwe of oneffen bodem: er kunnen stoffen onder blijven steken die vlekken of krassen op de kookplaat kunnen veroorzaken.

**Beschadigingen die de werking van de kookplaat niet storen of onmogelijk maken, vallen niet onder de garantie van dit apparaat.**

. Geen onderhouds- en ontvlambare producten in het meubel onder de kookplaat opbergen.

. Verwarm geen gesloten conservenblikken; die zouden kunnen ontploffen.

Dat geldt uiteraard voor alle kookstanden.

. Gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie. In aluminium verpakte producten of producten in een aluminium bakje nooit rechtstreeks op de kookplaat zetten.


Het aluminiumfolie smelt en brengt onherstelbare schade toe aan uw kookapparaat.

. Laat nooit allerhande dingen op de kookplaat staan (onverwacht aanzetten, krassen ...).


. Gebruik geen stoomreiniger. De met kracht ontsnappende stoom kan de kookplaat schade toebrengen.

**• ONDERHOUD VAN HET APPARAAT**


SOORT VUIL	GEBRUIK	REINIGINGS METHODE
Lichte vlekken.	Huishoudsponzen.	Het te reinigen gebied met warm water doorweken, daarna afvegen.
Ingebakken vlekken. Overkoken van zoete gerechten, gesmolten plastic.	Huishoudsponzen. Speciaal glaskrabbertje.	Het te reinigen gebied met warm water doorweken, een speciaal glaskrabbertje gebruiken om het ergste vuil te verwijderen, daarna met de schuurzijde van een huishoudsponsje het resterende vuil verwijderen en afvegen.
Kringen en kalkaanslag.	Schoonmaakazijn.	Warme schoonmaakazijn op de vlekken aanbrengen, in laten werken en afvegen met een zachte doek.
Glanzend metalen kleuringen. Wekelijks onderhoud.	Speciaal product voor vitrokeramisch glas.	Een speciaal product voor vitrokeramisch glas aanbrengen op de glasplaat, bij voorkeur met silicone (beschermend effect).



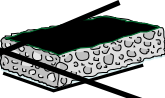
crème



huishoudsponsje voor fijn vaatwerk



poeder





schuursponsje



**NL 4 / SPECIALE MEDEDELINGEN EN INCIDENTEN****• Bij de inwerkingstelling**

<i>U CONSTATEERT HET VOLGENDE:</i>	<i>MOGELIJKE OORZAKEN:</i>	<i>OPLOSSINGEN:</i>
Er verschijnt een lichtgevend display.	Normale werking.	Niets, de weergave verdwijnt na 30 seconden.
De installatie is doorgeslagen. Slechts één zijde werkt.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer of de aansluiting conform is. Zie hoofdstuk aansluiting.
Bij het eerste gebruik komt er een vreemde geur van de kookplaat af	Nieuw apparaat.	Verwarm een pan vol water een half uur lang op elke zone

**• Bij de inwerkingstelling**

<i>U CONSTATEERT HET VOLGENDE:</i>	<i>MOGELIJKE OORZAKEN:</i>	<i>OPLOSSINGEN:</i>
De kookplaat werkt niet en de lichtgevendende displays op het bedieningspaneel blijven uit.	Het apparaat krijgt geen stroom. Defecte voeding of foute aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektrische hoofdschakelaar.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt een ander bericht.	De elektronische schakeling werkt slecht.	Neem contact op met de Servicedienst.
De kookplaat werkt niet, de informatie  of  wordt weergegeven.	De kookplaat is vergrendeld	Zie hoofdstuk gebruik kinderbeveiliging

**• Tijdens gebruik**

<i>U CONSTATEERT HET VOLGENDE:</i>	<i>MOGELIJKE OORZAKEN:</i>	<i>OPLOSSINGEN:</i>
De kookplaat stopt met werken tijdens het gebruik en er klinkt om de 10 seconden een pieptoon en een  of F7 wordt weergegeven.	Er is iets overgekookt of er ligt een voorwerp op het bedieningspaneel.	Reinig het voorwerp of verwijder het en ga verder met koken.
Een serie kleine  of F7 wordt weergegeven.	De elektronische schakelingen zijn warm geworden.	Zie hoofdstuk inbouw.
Na een kookzone in werking te hebben gesteld, blijft het display van het bedieningspaneel knipperen.	De pan die u gebruikt is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een diameter van minder dan 12 cm (10 cm op kookzone van 16 cm).	Zie hoofdstuk pannen voor inductiekoken.
De pannen maken lawaai tijdens het koken. Uw kookplaat maakt een tikkend geluid tijdens het koken.	Normaal voor sommige soorten pannen. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan gaat.	Niets. Er is geen gevaar, noch voor uw kookplaat noch voor uw pan.
De ventilator blijft enkele minuten doorwerken na uitschakeling van de kookplaat.	Afkoeling van de elektronica. Normale werking.	Niets.

** Let op**

**In geval van breuken, barsten of spleten, zelfs licht, van de vitrokeramische plaat, dient u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact te halen om een elektrische schok te vermijden. Neem contact op met de Servicedienst.**

## • KOOK TABEL PER GERECHT

		BAKKEN AAN DE KOOK BRENGEN			BAKKEN/GOUDBRUIN LAAGJE GEVEN OPNIEUW AAN DE KOOK BRENGEN ZACHT KOKEN			KOKEN/STOVEN			WARM HOUDEN	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
<b>SOEPEN</b>	BOUILLON									●		
	MAALTIJDSOEPEN											●
<b>VIS</b>	COURT-BOUILLON					●						
	DIEPGEVROREN PRODUCTEN								●			
<b>SAUS</b>	DIK OP BASIS VAN BLOEM								●			
	MET BOTER EN EIEREN (BEARNAISE, HOLLANDAISE)										●	
	BEREIDE SAUZEN										●	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
<b>GROENTE</b>	WITLOF, SPINAZIE							●				
	PEULVRUCHTEN							●				
	GEKOOKTE AARDAPPELEN							●				
	GEBAKKEN AARDAPPELEN							●				
	GESAUTEERDE AARDAPPELEN								●			
	ONTDOOIEN VAN GROENTEN											●
<b>VLEES</b>	WEINIG DIK VLEES					●						
	GEBAKKEN BIEFSTUK										●	
	GRILLGERECHTEN (GIETIJZEREN GRILL)					●						
<b>FRIJUUR</b>	DIEPVRIES PATAT	●										
	VERSE PATAT	●										
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
<b>VARIANTEN</b>	SNELKOOKPAN (VANAF HET MOMENT DAT HET BEGINT TE SISSEN)							●				
	MOES							●				
	PANNENKOEKEN						●					
	VANILLEPUDDING							●				
	GESMOLTEN CHOCOLA											●
	JAM							●				
	MELK							●				
	GEBAKKEN EI							●				
	PASTA						●					
	BABYPOTJES (BAIN MARIE)										●	
	RAGOUT								●			
	RIJST								●			
	RIJSTEBRIJ										●	

**NL KOOK TABEL**
**• GLASKERAMIEK**

		BAKKEN EN BRENGEN TOT KOOKPUNT		BRADEN BAKKEN/GOUDBRUIN LAAGJE GEVEN HET KOOKPUNT ZACHT KOKEN		KOKEN/STOVEN			WARM HOUDEN	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>SOEPEN</b>	BOUILLON						●			
	MAALTIJDSOEPEN								●	
<b>VIS</b>	COURT-BOUILLON				●					
	DIEPVRIESWAREN					●				
<b>SAUS</b>	DIK OP BASIS VAN BLOEM MET BOTER EN EIEREN (BEARNAISE, HOLLANDSE SAUS)								●	
	BEREIDE SAUZEN									●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>GROENTE</b>	ANDIJVIE, SPINAZIE						●			
	DROGE GROENTEN						●			
	GEKOOKTE AARDAPPELEN						●			
	GEBAKKEN AARDAPPELEN					●				
	GESAUTEERDE AARDAPPELEN					●				
	GROENTEN ONTDOOIEN							●		
<b>VLEES</b>	DUNNE LAPJES VLEES	●								
	GEBAKKEN BIEFSTUK				●					
	GRILLGERECHTEN (GIETJUZEREN GRILL)	●								
<b>FRIJUUR</b>	DIEPGEVROREN FRIETJES	●								
	VERSE FRIETJES	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>VARIANTEN</b>	SNELKOOKPAN (VANAF HET MOMENT DAT HET BEGINT TE SISSEN)						●			
	MOES								●	
	PANNENKOEKEN			●						
	ENGELSE CRÈME								●	
	GESMOLTEN CHOCOLA									●
	JAM				●					
	MELK						●			
	SPIEGELEIEREN				●					
	PASTA					●				
	BABYPOTJES (BAIN MARIE)								●	
	RAGOUT						●			
	RIJST					●				
	RIJSTEBRIJ								●	